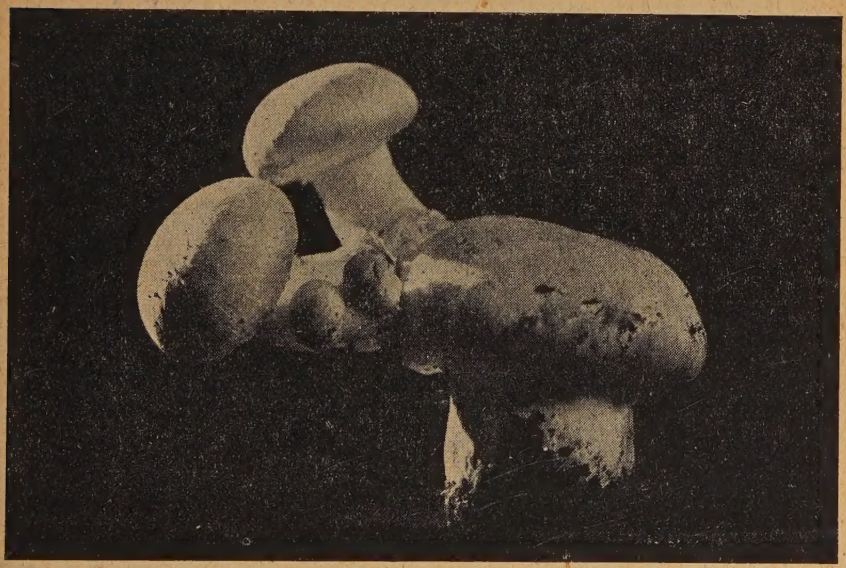
Ročník XXVIII (1951) Číslo 1—3. Sešit 1.

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ (ČČSH)

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE



Veliká odrůda žampionu (srostlice vážila téměř ½ kg) vypěstovaná spoluprac. E. Zimou.

Z OBSAHU: Ing. Henryk Orloš: Mykologie v Polsku. Prof. Baudyš: Houby způsobující hnilobu ovoce. Ing. Dr Keil: Jedy much. zelené. Miškovský: Sběr much. zelené. Dr Vávra: Nejstarší otrava houbami. Ing. Šafr: Much. červená jako opojný prostředek starých Mexičanů. Houby a mičurinská agrobiologie. Otruba: Záhady ve výskytu hub. Tejkal: Jedna žampionárna. Probošt: Teplomilné houby na Královéhradecku. Zvolský: Správné popisy hub. Smotlacha: Stupnice hodnoty hub (III.b třída). Pěstování hub. Mašek: Rarita mezi houbami. Schmidt: Závojenka mechovkovitá. Sezima: Zajímavá houbička. Borovský: Muchomůrka šiškovitá. Následuje dalších 40 článků v oddílech b až o.

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ) a houbařské pětiletky ČSR • Vydává Čs. mykologická společnost • Založil (r. 1919) a řídí dr Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

Z mykologické literatury:

Ing. Henryk Orloš: **Houby jedlé a jedovaté** — vyšlo v r. 1949 v knihovně Výzkumného ústavu lesnického ve Varšavě. Serie D, čís. 3. — Nákladem společnosti „Las". — Kniha má 225 stran, 38 kreseb a fotografií se 40 barevnými tabulemi, které maloval autor. Tato velmi zajímavá mykologická práce je zaměřena k praxi. Pro naše houbaře jsou zvláště poučné statě o organisaci sběru, obchodu a zpracování hub v Polsku. Čtenář rád konstatuje velkou podobnost polských lidových názvů jednotlivých druhů hub k našim. Vzhledem k tomu, že je v Polsku menší znalost hub než u nás, plní tato kniha jistě skvěle svoje poslání: naučiti znát hlavní druhy hub. Autor je dobře znám celou řadou prací z oboru fythopathologie.

Ing. Henryk Orloš: **Atlásek jedlých i jedovatých hub.** Menší informativní práce pro praktické houbaře s použitím výše uvedených 40ti barevných tabulí.

L. M. Růžička.

B. P. Vasilkov: **Jedlé a jedovaté houby středního pásu evropské části SSSR.** Vydala akademie věd SSSR — Moskva — Leningrad v r. 1948, str. 130, 20 str. obrázkových příloh. — Kniha byla vydána, aby zasvětila širokou veřejnost do mykologie. Obsahuje především klíč, doprovázený ještě 60 obr., k určení hub přicházejících v úvahu při jejich sběru. Přílohy obsahují pak 2 přehledy výskytu hub podle ročních dob a podle rozličných životních podmínek. Na konec je připojeno rozdělení jedlých hub podle hodnoty.

Konstantin Balabanov: **Houby jedovaté a jedlé.** Vydal Věstník žen v Sofii. 47 str., 1 obr. příloha. — V prvé části autor popisuje nejběžnější houby rostoucí v Bulharsku. Uvádí i příklady otrav houbami a jejich příznaky. Další část publikace je věnována praktickému využití hub na př. pěstování žampionů a různým způsobům konservování. Obsahuje i četné předpisy jídel z hub.

D. N. Danilov: **Zeměpisné rozmístění a periodicita úrody hub.** Botan. časopis, roč. 34, čís. 2, str. 167—175. 5 obr. — V článku jsou shrnuty výsledky více než 10leté práce, konané ve velkém rozsahu v SSSR, aby byla zjištěna úrodnost hub a zároveň i její příčiny, ať již geografické, klimatologické či jiné.

A. S. Bondarcev: **Zpráva o houbě Polyporus buxi.** Botan. časopis, roč. 34, čís. 3, str. 296—298. 1 fot. — Zpráva obsahuje popis a výskyt choroše zimostrázového (P. buxi).

M. A. Litvínov: **O cestách a metodách pokusného zjišťování antibiotických látek u hub rouškatých — Hymenomycetales.** Botan. časopis, roč. 34, čís. 5, str. 474—485. — Pokusy četných vědců celého světa ukázaly, že nejen houby nižší — plísně — mohou skýtati významná léčiva (penicilin, streptomycin a j.), ale i celá řada vyšších hub může mít značný vliv na bakterie, pro člověka pathogenní.

A. S. Bondarcev: **Nová data o síťkovci — Trametes odora (Fr.).** Botan. časopis, roč. 35, čís. 1, str. 73—77. 2 fot. — Tento druh byl nyní znovu zařazen a určen jako Fomitopsis odoratissima A. Bound.

Zd. Moravec

Z obsahu Mykologického sborníku (ČČsH) r. XXVIII.

(Každý čtenář — pokročilejší houbař, mykolog — napiš nám do týdne článek či sdělení podle tohoto programu.)

Obsah tento odpovídá pracovním souborům a plánu ČMS, MÚ a Houbařské pětiletky:

a) Články plánovací, programové, původní vědecké a zvlášť významné.

b) Základní a všeobecný výzkum a poučení o houbách. Způsoby života a rozbor hub. Systematika. Biologie. Chemie. Výzkumníci. Výzkumné programy. Důležité druhy, rody a čeledi hub.

c) Ekologie hub. Kdy, kde a proč rostou. Kalendář růstu. Les, lesník, lesař. Houby rolníka, zahradníka atd. Počasí, měsíc, prostředí. Časové zvláštnosti.

d) Výzkum mykoflory místní, krajové, pohraniční, Slovensko, ČSR. Mykologické zahrady, reservace a mapy. Ústřední mykologická zahrada (reservace) Praha III, Karmelitská 14. Dokladové zásilky.

e) Část praktická. Proč houby sbíráme. Sběr a význam hub praktický, výživný, životní, průmyslový a obchodní. Houby v kuchyni a spíži. Recepty. Nové způsoby přípravy. Chuť a vůně hub. Kodex alimentarius. Houby jako hnojivo.

f) Sběr, úschova, doprava, konservace hub. Průmysl a obchod. Trhy hub. Dozor na trzích, v konservárnách, poradna. Znalci. Školy hub pro znalce. Klasifikace hub. Houby podle chuti, stravitelnosti, výživnosti atd.

g) Houby jedovaté a podezřelé. Otravy a nemoci z hub. Boj s nimi, záměny. První pomoc, léčení. Jedy a léky z hub.

Henryk Orłoš, (inž. lesnik):

Práce z oboru mykologie v Polsku.

Prace z zakresu mykologii w Polsce.

První krátkou zmínku o houbách v polské literatuře nacházíme v práci jistého autora z r. 1595, jehož jméno není známo. Byl dvorním lékařem jednoho z polských velmožů; napsal jednu z prvých polských prací z botaniky, která popisovala různé léčivé rostliny a jejich vlastnosti. Tento autor je v polské botanice znám pod jménem Martin z Urzędowa. O 200 let později nacházíme již daleko více zpráv o houbách v knížce kněze Krištofa Kluka, která se nazývá „Slovník rostlin", Dykcjonarz roślinny", tato práce se objevila postupně v několika vydáních na konci

Obr. 1. Fomes igniarius (L.) Fr. na żywym grabie w Parku Narodowym w Białowieży, dnia 13. IX. 1947. W Polsce gat bardzo pospolity i szkodliwy. — Choroš, troudník ohnivý, na živém listnáči v Národním parku bělovežském. Foto: Orloš.

18tého a na počátku 19. století. Autor „slovníku" byl v oné době osvíceným přírodopiscem a dobrým botanikem a ve své práci taktéž vycházel z děl nejrozmanitějších botaniků 18. století a uváděl již několikero druhů hub. V příštích obdobích na počátku a v polovině 19. století objevovaly se stále četnější práce polských botaniků, které věnovaly více pozornosti houbám.

Uvádíme chronologicky nejvíce známá jména v polské mykologii této doby: B. Jundzil, J. Jundzill, R. Czerwiakowski, J. Weinberg, F. Berdąn a J. Alexandrowicz.

Největší rozkvět polské mykologie nastal koncem 19. století. Tento rozkvět je nerozlučně spojen se jmény tří vynikajících polských mykologů — Fr. Blonskiego, B. Eichlera, Stanislava Chelchowskiego.

Zpracovali a vydali řadu monografických prací o houbách a při tom, všechny tyto práce objevovaly se postupně ve známém přírodopisném vydání „Fysiografický památník", který vycházel ve Varšavě na roz-

hraní 19. a 20. století. V těchto pracích nacházíme, kromě soupisu různých druhů hub v polských krajích, také velmi hojný materiál o polském názvosloví. Tento materiál čerpá hlavně z lidové terminologie. Z jednotlivých prací shora uvedených tří autorů patří na prvé místo obšírné dílo Stanislava Chelchowskiego: „Houby stopkovýtrusé polského království" (Basidiomycetes Polonici), které se objevilo ve svazku XV. „přírodopisného památníku" z r. 1898.

Výše uvedená práce byla odměněna zlatou medailí ve zvláště vyhlášené soutěži. S ohledem na nynější systematiku hub, která je zastaralá, dosud však představuje velmi cenný materiál v oboru výskytu hub v Polsku a taktéž v oboru polského názvosloví hub.

Krásný rozkvět polské mykologie a současně rozvíjející se fytopathologie byl bohužel přerušen první světovou válkou a jejími důsledky. Doba tohoto dějinného neklidu trvala až do roku 1921.

Teprve v mírové době bylo možno pokračovati znovu na práci. V této době vyznamenal se jako vynikající mykolog také jeden z nejlepších polských badatelů v oboru hub profesor W. Siemaszko; četné jeho práce byly vytištěny v různých vědeckých časopisech stejně doma jako v cizině. Vedle profesora Siemaszkiho nutno se rovněž zmíniti o prof. Trzebińském, autoru první všeobecné fytopathologie v polském jazyku. Konečně třetí jméno, profesor Theodorowicz, nejznámější v té době polská autorita v oboru hub jedlých a jedovatých, autor četných prací a článků na toto théma, fanatický milovník a znalec hub.

Všechny výše uvedené osoby již nežijí, neboť Siemaszcko i Theodorowicz zemřeli v době druhé světové války následkem nemocí vzniklých za těžkých poměrů německé okupace.

Třeba připomenout, že v době od r. 1936 do vzniku války v r. 1939 žil a pracoval v Polsku mykolog světového jména, politický emigrant z Německa, profesor Richard Falck. Byl zaměstnán ve výzkumném lesním ústavě pro mykologii a fytopathologii.

Autor tohoto článku počítá se mezi žáky profesora Falcka. Nová světová válka podruhé přerušila veškerou vědeckou práci. Hitlerovci zlikvidovali všechna vědecká střediska, zavřeli university a ukradený inventář vědecký a knihovny odvezli do Německa. Takový osud stihl bohužel i všechna střediska pracující v oboru mykologie a fytopathologie. Pro polskou vědu nastala temná noc německé okupace. Když postupně na jaře 1945 přišlo osvobození, tu se ukázalo, že v každém vědeckém oboru bylo nutno začíti od základu. Byl velký nedostatek lidí, dřívějších vynikajících specialistů, byl nedostatek místností pro vědecké ústavy, kdy většina míst naší země ležela v troskách a kdy konečně byl velký nedostatek přístrojů a knih, ukradených a vyvezených do Německa v létech 1939—1940. V tak těžkých podmínkách zrodila se rovněž polská mykologie do nového života. V této době všechny práce spojené s mykologií a fytopathologií jsou soustředěny především ve vyšších učilištích v ústavech pro mykologii, fytopathologii nebo botaniku.

Můžeme se v prvé řadě zmíniti o ústavech toho druhu při universitách v Poznani, Krakově, Toruni, Varšavě a Vroclavi a Hlavní rolnické škole ve Varšavě.

Praktickou stránkou problémů zabývají se výzkumné ústavy z nichž na prvém místě nutno uvésti Státní ústav pro rolnické hospodářství (houby škodlivé v zemědělství, zahradnictví), Výzkumný ústav lesnictví (houby škodlivé a jedlé v lesnictví), zároveň i Technický ústav stavební (houby způsobující škody na stavbách).

Jde-li o uvedení největších našich bolestí v oblasti mykologie a fytopathologie, nutno v prvé řadě se zmínit, že nemáme organisace, schází nám mykologická společnost a vlastní časopis — na rozdíl od bratrské ČSR.

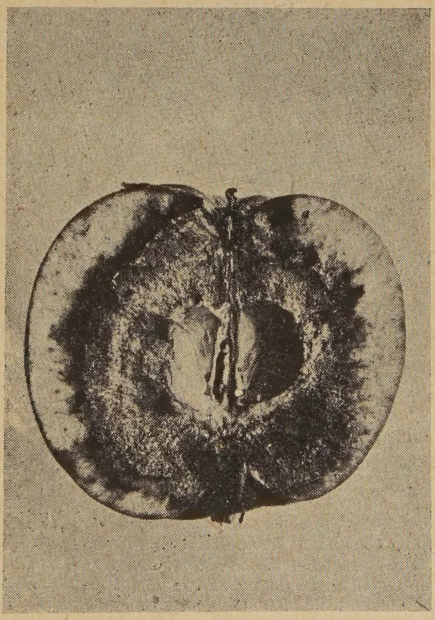
Polská mykologie se ještě nevzpamatovala po tak strašných dvou dějinných katastrofách. Věříme, že pracovní elán mladého pokolení, které nastupuje po starých pracovnících, i na tomto úseku překoná veškeré obtíže. Končíme tudíž náš článek a zasíláme kolegům v ČSR srdečné pozdravy a přejeme jim nejhojnějších úspěchů.

Prof. Ing. Dr Ed. Baudyš:

O houbách, způsobujících hnilobu ovoce.

Sur les champignons causant la pourriture des fruits.

Častým zjevem, avšak přehlíženým, jest u nás zahnívání jablek i hrušek často již v korunách, které postupuje od dvůrku kališního k jádřinci. V jádřinci jsou při tomto ochoření vatičkovité povlaky houbových vláken, bílých nebo



Obr. 2. Fusariosa jablek. Foto: Prof. Ing. Dr Ed. Baudyš.

načervenalých. Plody od jádřince rychle zahnívají, dužina hnědne a hořkne. Příčinou je srpovnička obecná (Fusarium herbarum) anebo druhy příbuzné, které se shrnují pod názvem srpovničky jádřincové (Fusarium putrefaciens) nebo srpovničky malvicové (F. fructigenum). Při této chorobě se jablka scvrkují a zůstávají viseti na stromech jako při ochoření kloubnatičkou. Touto chorobou trpí nejvíce jablka velká, u kterých se dvůrek kališní úplně neuzavírá.

Hrušky zahnívají velice rychle, jsou-li ochořelé plísní bukovou (Phytophthora omnivora), která se vyskytuje na všech plodech i klíčících rostlinách. Na ochořelých plodech objevuje se jemňoučký, bílý, vločkovitý nálet. Houbová vlákna pronikají asi 1 cm hluboko do plodu, kde se tvoří kulovité, silnostěnné, trvalé zimní výtrusy, jimiž houba přezimuje. Může se vyskytnout i na jahodách, jablkách atd.

Jablka barví se hnědě a jsou po celé ploše pokrytá drobounkými, černými bradavkami, obsahujícími velké množství výtrusů houby Sphaeropsis malorum. Podobně zahnívají jablka od povrchu, ochoří-li houbou tetovničkou ovocnou Phoma pomigena. Tyto dvě houby nezaměňujme s mu-

Obr. 3. Sphaeropsis malorum na jablkách. Foto: Prof. Ing. Dr Ed. Baudyš.

šinovitostí čili kropenatostí jablek, která se podobá strupovitosti, ale příčinou je houba Leptothyrium pomi. Skvrny nejsou ostře ohraničené, šíří se po povrchu a nevnikají hluboko do plodu. Slupka bývá někdy povlečena z větší části touto houbou. Chuť zůstává nezměněna, takže je to vada vzhledu. Drobné houbové skvrny připomínají mušiny a lze je důkladným umýváním, obzvláště 1% kyselinou solnou, úplně smýti, podobně jako se omývá povrchová strupovitost čili Fusikladium, pokud nevniknou houbová vlákna hlouběji do pletiva. Jakmile houbová vlákna strupovitostí proniknou do hlubších vrstev, dužina hořkne a zahnívá. Aby se předešlo ochoření jablek strupovitostí, postřikujeme stromy před sklizní ovoce mědnatými anebo síro-vápennými jíchami, o čemž se podrobněji zmíníme v příštím článku.

Mušinovitost ani ostatní choroby nesmíme zaměniti s pihovitostí čili křenčením ovoce, obzvláště jablek, o kterém jsme se zmínili hned na počátku. Podobně by se mohlo stát u houbovitosti hrušek, při níž plody zdánlivě zdravé mají na průřezu houbovité ostrůvky a dírky. Druhy a sorty ovoce, které trpí pravidelně pihovitostí, přeštěpujeme jinou sortou, odolnější. Ale zásadně přidávejme do půdy pravidelně dostatek draslа a kyseliny fosforečné v náležitém poměru k dusíku a nepřesycujme půdu močůvkou, chceme-li míti

nejenom ovoce, ale i dřevo náležitě vyzrálé, ovoce vybarvené, vonné, chutné a trvanlivé. V korunách stromů pečujme o to, aby jablka nebyla příliš zastíněná a mohla vytvořiti silnou slupku. Ovoce ukládejme v místnostech chladných, prostředně vlhkých a náležitě větraných. Při sklizni dbejme, aby plody byly sklizeny včas a neporaněné. Proto ukládejme jen ovoce náležitě vytříděné. Teplota ve skladišti nemá vystoupit nad 5° C a klesnouti pod 2° C mrazu. Je-li ovoce ukládáno v prostředí teplém, rychle se vyžívá, scvrkuje se a trpí snadno houbovitostí a pihovitostí. Šupiny jádřince zvlnkovatí, takže vnikají snadno do plodů. Jak z výše uvedeného vysvítá, lze správným ošetřováním ovocných plodin a sklizeného ovoce předejíti výskytu různých chorob a tak zachránit velké množství ovoce pro výživu národa, zejména našich dětí.

Pozn. red. Tento článek měl vyjíti již v minulém ročníku. Bohužel, ač odeslán na naši adresu, nedošel do redakce našeho listu. Byl nyní vysázen z opisu, který nám autor laskavě i s obrázky poslal znovu. Část I. tohoto článku byla vytištěna ve 4. sešitě min. ročníku (XXVII.)

Ing. Dr B. Keil:

Látky zaviňující otravu muchomůrkou zelenou.

Les substances vénéneuses de l'Amanite phalloide.

Přes uvědomovací kampaně, kterými se snaží odborníci-mykologové objasnit laikům nebezpečí, kterým jsou vystaveni při sběru neznámých druhů hub, dochází k otravám, někdy končícím smrtelně. Největší podíl na takových případech má Amanita phalloides, zelená muchomůrka, obsahující prudce jedovaté látky, proti kterým dnešní lékařství se dovede jen velmi omezeně bránit.

Pro chemika jsou tyto přírodní jedy velmi zajímavé, ačkoliv právě zde naráží jeho zájem na velké obtíže. Jed, obsažený v plodnicích, je velmi účinný, ačkoliv je velice zředěn. Chce-li chemik studovat jeho složení, musí zpracovat velké množství muchomůrek, aby jed nakoncentroval a vyčistil v dostatečném množství pro vlastní výzkum jeho podstaty. Jestliže jsme v našich laboratořích mohli přistoupit k tomuto zajímavému problému, stalo se tak jedině pro nevšední porozumění celé naší houbařské veřejnosti. Mykologická společnost vyvinula za vedení prof. Smotlachy takovou iniciativu v organisování hromadného sběru zelené muchomůrky, že výzkumné práce mohly být započaty na Ústavu organické technologie při Vysokém učení technickém v Praze již na konci sezóny v r. 1949. Vlastní náš výzkum navazuje na práci Wielandovu, který s řadou spolupracovníků došel v poznání jedů zelené muchomůrky velmi daleko svými pracemi více jak desetiletými. Řekněme si v krátkosti, co je dosud známo o látkách, způsobujících nebezpečnost této muchomůrky.

Těchto jedovatých látek, současně obsažených v plodnici, je několik. Protože se varem malá část jedovatosti ztrácí, bude jednou ze složek pravděpodobně nestálá látka bílkovinné podstaty. O této složce není zatím známo téměř nic. Většina jedovatosti však při varu zůstává zachována. Látky, které jsou hlavními nositeli této účinnosti, byly zatím isolovány a v čisté, krystalické formě získány jsou čtyři. Je to faloidin a α-, β-, γ-amanitin.

Faloidin je v plodnici zastoupen poměrně v největším množství. Přesto jeho obsah v plodnici nepřevyšuje 0,003%. Podaří-li se nám jej vyčistit, což není úkol právě snadný, je to bílý, na pohled neškodný prášek, který se při zvětšení pod mikroskopem jeví jako krásné dlouhé jehličky. Rozpustíme-li tři stotisíciny gramu tohoto prášku, tedy množství oku sotva patrné, ve vodě a vstříkneme myši pod kůži, je nejpozději za 24 hod.

mrtvá. Je zřejmé, že k obtížím získat tuto vzácnou látku se připojuje nejvyšší opatrnost a čistota při práci s ní. S chemického hlediska je velmi zajímavé, že tato látka má složení peptidické, to jest podobné bílkovinám. Zatím co bílkoviny jsou složeny ze set a z tisíců základních kamenů jednoduchých — aminokyselin, nacházíme ve faloidinu jenom šest takových základních kamenů. Faloidin je tedy proti bílkovinám velice malý útvar, ačkoliv základní kameny jsou podobného typu.

V přírodě existuje více takových peptidických látek, které mají zajímavé účinky na své okolí a často i na člověka. Jsou to na příklad některá antibiotika, t. j. látky příbuzné známému penicilinu. Často obsahují některý stavební kámen, aminokyselinu, jinde v přírodě v bílkovinách se nevyskytující. I faloidin obsahuje takové rarity, a to hned dvě. Z šesti aminokyselin — stavebních kamenů jej skládajících, jsou jen tři v přírodě obvyklé. Dva stavební kameny tvoří jednoduchá a ve všech bílkovinách se vyskytující aminokyselina — alanin, třetí je též známá aminokyselina — cystein.

Zbývající tři stavební kameny faloidinu tvoří aminokyseliny, které se v žádné dosud známé látce nevyskytují. Jednou z nich je látka, zvaná oxytryptofán a poslední dva stavební kameny tvoří isomer aminokyseliny oxyprolinu. Obě tyto látky, oxytroptofán i oxyprolin, nejsou samy o sobě prudce jedovaté. Zřejmě vzniká jedovatost faloidinu speciálním uspořádáním těchto celkem neškodných stavebních kamenů v jeho molekule. Podařilo-li by se toto uspořádání zjistit, přispělo by to podstatně k poznání způsobu jeho účinku na lidský organismus.

Ostatní látky, podílející se na jedovatosti zelené muchomůrky, t. j. výše jmenované amanitiny, jsou ještě méně prozkoumané než faloidin. Jeden z nich je obsažen v plodnici sice v daleko menším množství, ale byv vyčištěn až do krystalického stavu, ukázal se ještě jedovatější než faloidin. Tři miliontiny gramu této látky zabijí myš. Tak jako ve faloidinu, i v amanitinu nejsou všechny stavební aminokyseliny normální. Zdá se, že výzkum této látky obohatí chemii o novou, dosud neznámou aminokyselinu.

Teprve v posledních letech byly ve světě vypracovány methody, kterými je možno výzkum látek podobného typu, o jakém zde byla řeč, podniknout s tak malými množstvími, které je možno z přirozené suroviny — plodnic získat. A chtěl bych znovu zdůraznit, že výzkum organicko-chemický a biochemický v tomto oboru je umožněn jen úzkou a obětavou spoluprací sběratelů ze všech krajů, kde se v sezóně muchomůrka zelená vyskytuje. Na jedné straně v našich laboratořích nepřejeme této houbě, aby se příliš rozšířila a zvyšovala tak svým výskytem nebezpečí otrav laiků, na druhé straně bychom se nezlobili, kdybychom mohli získat metrický cent plodnic, který by umožnil daleko rychlejší a hlubší výzkum v tomto oboru. Je nesporné, že i jiné jedovaté houby by byly vděčným polem působnosti chemického a fysiologického výzkumu, který by vedle teoretických poznatků mohl přinést velmi cenné výsledky praktické.

Jaro Míškovský:

Ještě o sběru muchomůrky zelené.

Quelques mots encore sur l'Amanita viridis Pers.

Okolnost, že čirůvka zelánka roste na podzim v jehličnatých lesích, kdežto much. zelená od července do října nejvíce v lesích listnatých, není zcela spolehlivým rozlišovacím znakem.

Na Hradišti u Zbraslavi rostly sice much. zelené pod listnatými stromy a to ještě v polovici října 1949, avšak jinde se mohou vyskytnout i v jehličnatém lese. Sám jsem se o tom přesvědčil na mykologické exkursi do Radotína, kterou vedl v době druhé světové války ing. Havlena. V borovině u Kulivé hory přišli jsme na much. zelenou, rostoucí z vrstvy jehličí. Byla krásně vyvinutá s rozevřenou bílou pošvou na spodu nohy. I když vůdce výpravy upozornil, že stačí půlka klobouku na otrávení člověka, nikdo se jí nedotkl — důkaz to vyšší houbařské kultury a ovoce dlouholeté uvědomovací práce ČMS za předsednictví Dr Smotlachy. Všichni si byli vědomi, že nemá smyslu ničit plodnici, ke všemu tak ušlechtile rostlou, když její podhoubí zůstane v zemi. Jen houbaři zcela zaostalí vyvracejí a rozkopávají v lesích plodnice hub po způsobu pověrčivých divochů, aby domněle zneškodnili obávané „prašivky". Sotva si přitom uvědomují, že rozkopáním nezničí výtrusů, jimiž se houba rozmnožuje. Kdo by však chtěl ničit podhoubí jedovatých a podezřelých hub rozrýváním lesní půdy, dopouštěl by se nepřípustného a trestuhodného poškozování lesa.

Při sběru much. zelených na zbraslavském Hradišti, odkudž jich donesla pí R. Vtelenská více než 200 kusů, setkal jsem se s několika usychajícími plodnicemi, jichž svraskalé klobouky spočívaly na zemi a počínaly zahnívat, byly-li ve vlhku. Zahnívající plodnice vydává ze sebe zesílenou omamnou vůni. To se potvrdilo také na výstavě hub, konané tou dobou v pražské technice. Výstava neměla nouze o čerstvé much. zelené, když však byly přebytečné plodnice (dodané pí Vtelenskou) dány za okno, zapařily se v krabici a zahnívaly. V přírodě byly plodnice navštěvovány za vlhka slimáky, kteří si pochutnávali zvláště na lupenech, majíce úkryt pod kloboukem. Slimáci nejsou naprosto ukazateli jedlosti hub, ježto jim, stejně jako larvám, sebe prudčí houbový jed neškodí.

Tvarová i barevná možnost záměny jedovaté houby za jedlou přikazuje, aby plodnice hub nebyly uřezávány u země, nýbrž vyjímány ze substrátu celé. Pak se uvaruje houbař osudného omylu, že by nepoznal much. zelenou a její příbuznou, rovněž pošvatou a smrtelně jedovatou much. nomúrku zbělenou — Am. verna Bull. a bílou či jízlivou — Am. virosa Fr.

O stále trvající možnosti záměny se zeleně zbarvenými holubinkami jsem se přesvědčil při návratu z exkurse v září 1949. Cestou od nádraží v Braníku pravila žena ze Sadské, když jí byla ukázána dobře vyvinutá plodnice much. zelené: „To je zelený holoubek." A byla překvapena vysvětlením svého omylu, poněvadž již v mládí chodila na houby. (Viz též článek autora v r. XXVII.)

Dr Robert Vávra:

Nejstarší historická otrava houbami.

L'empoisonnement par les champignons le plus ancien dans l'histoire.

Otravy houbami jsou jistě tak staré jako lidstvo samo. Nejstarší a nejvýznamnější otrava houbami jest smrt římského císaře Claudia, r. 64 po Kr., kterou líčí dějepisec Suetonius Tranquillus takto:

„Vše souhlasí v tom, že byl zahuben jedem, ale o tom, kde a kdo mu jej podal, zprávy se rozcházejí. Někteří vypravují, že při hostině s kněžími na Hradě kleštěnec Holotus, jeho předchutnavatel, ho otrávil; druzí zase, že sama Agrippina při domácí hostině, podavši mu hřiby, jídlo to, jež měl velmi rád, otrávené. I o tom, co následovalo, se pověst rozchází. Mnozí praví, že poživ jedu, ihned oněměl a svíjeje se bolestí po celou noc, k ránu skonal. Někteří zase, že na počátku usnul, potom jsa přejeden všechno zvracel, načež mu dáno znovu jedu, nejisto, zda přimícháno ke kaši, ježto jsa vyprázdněn potřeboval se pokrmem občerstviti, nebo klystýrem, aby se jakoby přecpanému i tímto způsobem pomoci mělo."

Nechceme se zde pouštěti do otázky, zda se jedná o smrt násilnou, jak za to má Suetonius, nebo o smrt náhodnou, z neopatrnosti vzniklou, a sice

záměnou císařky (amanita caesarea) za některou jinou houbu. Od té doby totiž svoje jméno dostala. V originále Suetoniově čteme slovo „boletus" a zní dotyčné místo originálu takto:

„... alii per ipsam Agrippinam, quae boletum medicatum audissimo ciborum talium obtulerat."

Slovo „boletum", kterýmžto jménem dnes označujeme hřiby, nesmí nás másti. V latinských slovnících pod heslem „boletus" najdeme český překlad „hřib", avšak v dobách římských znamenalo toto slovo císařku, která v Italii a na jižních svazích Alp roste. Pojem „boletus" ve smyslu „hřib" se datuje teprve od dob Dilleniových († 1719). Císařka byla v dobách římských hledána a sbírána k jídlu jako lahůdka prvého řádu, jak svědčí zprávy z Plinia a Martiala. Zachoval se také recept k její přípravě od Apicia, marnotratníka a labužníka, který napsal deset knih receptů kuchyňských.

Apicius skončil sebevraždou, když jeho jmění se zmenšilo na 2½ milionů sesterciů, neboť měl strach, že si nebude již moci vzácná jídla připravovati a že bude trpěti nedostatkem. Apiciův recept na přípravu císařky jest tento: „Nakrájej císařky do kyselého vína, přidej štipec koriandru a vař. Pak vrhni do kastrolu vejce, něco málo pepře, malounko medu a šťávy z hovězího masa, vše zamíchej a konečně pokrop dobrým olivovým olejem."

Pozn. red.: Mladá císařka jest v bělavém vajíčku jako much. zelená a bílá a může růsti v horských lesích v jižní Italii místy společně s císařkou. Proto mohla zde snad nastati záměna.

Ing. Šafr:

Muchomůrka jako opojný prostředek starých Mexičanů.

O narkotických účincích naší muchomůrky červené bylo již v našem časopise hojně referováno. V starém Mexiku byl dokonce jeden druh muchomůrky záměrně pěstován uměle asi jako u nás žampiony na podobném podkladě (hlavní součást substrátu trus mezků). Získané houby, zvané Nanácatl, t. j. „houba bláznivých", užívali zámožnější obyvatelé jako narkotika. Při hostinách starých Mexičanů pojídala se sušená tmavá houba zvaná nanácatl. Působila opojně, vytvářela vidiny a dráždila k nevázanosti. Stolovníci brali houbu již z rána slavnostního dne. Jedli jí s medem a zapíjeli kakaem. Po krátké době někteří zpívali, jiní plakali, někteří měli vidiny svého vlastního pohřbu a proto hořce plakali, jiným zase se zdálo, že jsou přepadeni divokými zvířaty a že jsou jimi žráni. Někteří se domnívali, že jsou bohatými lidmi a mají mnoho otroků. Zkrátka, každý požívač měl sny podle svého temperamentu a utajené myšlenky a vášně, jakož i různé špatné činy, na něž vzpomínky byly zatlačeny do podvědomí se náhle objevovaly s nevídanou realitou. Konečným duševním stavem však byla melancholie a duševní deprese. Zvyk užívat tuto houbu se však udržel až dodnes. Dnes se nanácatl připravuje jinak. Mladé hlavy hub se namáčejí do mléka, které se nechá jen přejít varem. K zvýšení účinku přimíchává se kořalka z agave (rostlina z rodu sukulentů i u nás pro ozdobu pěstovaná). V knize již zapomenuté prof. V. A. Reko: „Magische Gifte" o tom autor poutavě vypravuje. V Mexiku je neobyčejně zneužíváno omamných drog, jako hašiše (mariachuana), peyetlu (druh kaktusu Anhalonium) a jiných, nám neznámých. Stát musí zřizovati i četné ústavy, kde postižení jsou léčeni. Je tudíž zakázáno pěstování konopí, ježto se snadno z něho vyrobí hašiš, pěstování nanácatlu atd. Tak vypravuje zmíněný autor o indiánské dívce, která byla dopravena do podobného ústavu, ježto se chovala jako šílená. Ošetřující personál nemohl najít příčinu jejího šílení. Příznačné bylo, že stav se vždy zhoršil při návštěvě příbuzných ze vzdálené vesnice. Konečně byly u dívky nalezeny malé sušené houby, v nichž poznán nanácatl! Účinek houby je hlavně na nervový systém; jeví se v přecitlivění zraku (dvojité vidění), sluchu, hmatu, čichu. Zcela nepatrné zápachy jsou

nesnesitelné. Postižený se hojně potí, z očí, nosu a úst vyměšuje se v pramenících tekutina. Lidé křičí, rádi pobíhají, žvaní, chvástají se, jako u nás osoby opilé alkoholem. Konečně usnou, aby se probudili s ohromnou kocovinou! Opojné alkaloidy jsou hlavně v pokožce houby. (Dr Smotlacha v Atlasu hub na str. 281 tvrdí, že celá houba je jedovatá, ale Velenovský a mnozí jiní autoři kloní se k názoru, že hlavně pokožka je jedovatá, viz v té věci Velenovský: České houby.) Nanácatl obsahuje podobné alkaloidy a jiné jedy jako naše muchomůrka.

Alkaloidy řady atropinové působí psychickou exaltaci, muscarin spíše působí na srdce a zažívací ústrojí. O tom, že houby podobné naší muchomůrce užívají primitivní národy k opojení ve vých. Asii, bylo již dosti často referováno v našem časopise. Pěkně to vypravuje náš český autor Dr Vondráček v knize: Farmakologie duše (dávno rozebráno), ale v knihovnách kniha jistě bude. Jsou tam popsány mnohé omamné jedy a rostliny je obsahující; nanácatl tam chybí. Je spor o tom, zda opičky našich lesů — stateční veveřáci a mrštné veverky — záměrně užívají muchomůrky červené k svému obveselení. Dr Smotlacha tomu nevěří, já z vlastního pozorování na Slovensku a z líčení hodnověrných svědků se kloním k názoru, že někteří veveřáci, kteří náhodou poznali opojné účinky sušených muchomůrek (veverky napíchávají houby na špičaté větévky, aby je v čase nouze v zimě snědly), úmyslně si dělají zásobu sušených muchomůrek. Že veverky s oblibou okusují pokožku muchomůrek, se může každý houbař přesvědčit, ovšem v lesích, kde je klid, jako na př. ve vzdálenějším okolí Opavy, ne snad někde u Klánovic u Prahy, kde se to hemží houbaři a výletníky. Pokud se týče pozorování na vlastní osobě, zdá se, že muchomůrka na mne mnoho nepůsobí, ale zmíněné úkazy: chuť rychle běžet, částečné přeludy zrakové atd., jsem sám na sobě pozoroval. Pak následovala vždy dosti neklidná noc, ale nepotil jsem se. Horší jsou účinky, kombinujeme-li účinky muchomůrky s bobulemi rulíku (atropin), kterého je u nás dost, takže se jeho bobule, dosti sladké, nabízejí samy sebou, ale varuji čtenáře před těmito experimenty, zejména v lese, kde v případě nevolnosti není vždy pomoc po ruce.

Ing. Šafr:

Houby a mičurinská agrobiologie.

Les champignons et l'agrobiologie de Mičurin.

Pod heslem mičurinství rozumím ovlivňování rostlin, aby na př. byly mrazuvzdorné, hojněji plodily atd. Ježto u hub křížení nebo roubování nepřichází v úvahu, bylo by toliko nutno ovlivňovat výtrusy hub. Tak je známo, že na př. měď ve velmi velkých zředěních (1:50.000) působí příznivě na kvasinky, podobně možno i některé houby pěstovat na př. na vodních roztocích živných solí atd. Bylo by tedy konat podobné pokusy hlavně s houbami, které pěstujeme v zahrádkách. Též je málo známo, že někteří býložravci, jako krávy, ovce a kozy, příležitostně spásají houby, zejména hřiby a žampiony. Tím i výtrusy hub jsou zažívacím traktem zvířete ovlivňovány a vycházejí ven s výkaly, které jsou bohaté na nerostné výživné soli. Tak jsem pozoroval za dětství, jak ovce pojídaly žampiony, a také tehdy na obecních pastviskách bývalo žampionů jako naseto. Také se tehdy doporučovalo nechat vypadat výtrusy žampionů na krajíc chleba, krajíc dát sníst koňům a to vícekráte opakovat. Hnůj od takto živených koní ovšem obsahoval již podhoubí žampionů k dalšímu pěstění. Když jsem žil v Karpatské Ukrajině, zarazil mne zjev, že na poloninách v nižších polohách rostly hřiby jen mimo les, buď na kraji lesa nebo vůbec úplně mimo stromy; též hovězí dobytek rád si zpestřil jídelní lístek hřiby! Bylo by tedy v těchto pokusech které nic nestojí, pokračovat! Transplantace části klobouku na jinou houbu by snad byla možná, ale výsledek ovlivnění výtrusů asi pochybný! Mám za to, že

systematickým hnojením míst, kde houby rostou, zředěnými umělými hnojivy, by též přinesl nějaký výsledek, neboť bychom působili i na stromy, s kterými houby žijí v symbiose.

Josef Otruba:

Záhady ve výskytu hub.

Le problème de la présence des champignons.

Rok 1949 byl výskytu hub velmi příznivý. Rostlo hojně lišek, kozáků, křemenáčů, modráků, hřibů, holubinek, bedel, ryzců atd. Některé druhy se však ve zdejším kraji vůbec neobjevily, jiné jen velmi roztroušeně. Na 32 mykologických exkursích jsem nenašel ani jeden exemplář muchomůrky zelené Amanita phalloides, ač bývá v okolních lesích hojná, skoro jako A. citrina, kterou jsem viděl letos často a v krásných jedincích. — Podobně tomu bylo s hřibem hnědým Boletus badius. V předchozích 3 letech, růstu hub méně příznivých, bylo ho v lesích tolik, že zůstával nepovšimnut. Pozoruhodný byl jeho výskyt v lesních úsecích, kde několik desetiletí před r. 1948 nebyl pozorován. Také Boletus viscidus, hromadný v lesích s modřínem, rostl letos jen ojediněle. Lesní odrůdu žampionu ovčího Psalliota silvicola, která vytváří v teplých smrčinách z dálky patrné kruhy nebo skupiny, pozoroval jsem rovněž jen v několika kusech. Zjev nelze vysvětlit vyčerpaností podhoubí zmíněných druhů v předchozích letech. Hojný výskyt plodnic je nepochybně odvislý nejen od dostatečného tepla a vlhkosti, nýbrž i od jiných dosud málo známých činitelů.

Amand Tejkal:

Poučení z jedné žampionárny.

Quelques instructions d'une championnière.

Zmínil jsem se ve své knížce „Žampiony" o Wittově žampionárně v Torgavě poznámkou o ovocnářsko-zelinářském statku, vyrostlém po boku žampionárny jako přidružené výrobní odvětví. Statek byl zásobován odpadovou mrvou, vyplozeným substrátem žampionových kultur. Witt nezařizoval tyto plantáže o celkové výměře 240 měřic písčité půdy ani proto, že by se chtěl dát kromě žampionářství také na zahradničení, ani z přímého úmyslu zvýšit výnosnost svého závodu. Torgavská velkožampionárna s vlastní laboratoří na výrobu žampionových zárodků byla známa již po desetiletí v odborných kruzích po celé Evropě. Její žampionové konservy se vyvážely i do Francie, kolébky žampionářství, a torgavské zárodky odebírali pěstitelé v Německu, bývalém Rakousko-Uhersku i v severských státech. Upozorňuji-li v tomto článku obšírněji na torgavský podnik, nečiním tak, abych mu obstarával reklamu. Pokud jsem zvěděl, postaraly se samy sovětské úřady o to, aby torgavské pěstírny po roce 1945 nezanikly, a tato skutečnost jest nejvýmluvnějším důkazem významu starých pevnostních kasemat a hradních sklepení, kde se žampiony pěstují, pro zásobovací plán východního Německa. Tím ovšem také dali sovětští činitelé najevo svůj kladný postoj k výrobnímu odvětví, na něž se naše veřejnost dosud dívá s ostychem jako na přežitek starých dob. Že panuje v Sovětském svazu jiný názor, přesvědčuje nás Panovova knížka „Žampiony", vyšlá v Moskvě letošního roku. Již v předmluvě se dočteme, že v okolí Moskvy, Kijeva, Charkova a Oděsy se pěstují žampiony a že sovchozy a kolchozy jim věnovaly 100.000 m² ploch, přinášejících 500 tun žampionů ročně.

Dokázaná skutečnost, že sovětské zemědělství, jež nám má být vzorem, nehledí na žampionářství přes rameno, mně dává odvahu, abych se rozepsal o této popelce československého plánování tak říkajíc od plic a bez ohledu

na kritický repot a sebekritický tichý povzdech všech, kteří by se věci měli chopit, nedělají pro ni nic anebo jen tolik „ut aliquid fieri videatur" — česky řečeno „jen tak něco, aby se neřeklo".

Propagujete-li pěstování žampionů, slyšíte obyčejně dvě námitky. První se týká užitečnosti těchto hub. Na tuto otázku bylo dáno tolik příznivých odpovědí rozhlasem, tiskem a přednáškami, že na ni už neodpovídám. A výnosnost žampionáren? Tu chci dokázat právě na příkladu žampionárny v Torgavě. Nebudu poukazovat na tradiční francouzské žampionárny, z nichž jedna z největších zaměstnávala kdysi kromě mnoha pomocníků 19 koní dovážkou mrvy, hlíny a rozvážkou hub a ještě odebírala 1 vagon mrvy denně z jiných, než vlastních stájí. Mnoho jsem četl, mnoho od odborníků slyšel, ale ve Francii jsem nebyl. V Torgavě však jsem pracoval, všecko jsem tam viděl a o všem uvažoval a po celý rok mně byl torgavský pěstitel nápomocen při zakládání šárecké žampionárny, adaptované ze zrušeného mlýna a továrny na podnik s 2000 m² a rozsáhlým příslušenstvím. Budiž mně tedy dovoleno, abych pokračoval v popise poměrů a provozu žampionárny, která patří k největším v Evropě a jejíž zakladatel, původně ředitel továrny na klobouky, si získal láskou k oboru, zvídavostí a houževnatostí uznání a obdiv jak u domácích, tak také zahraničních konkurentů.

Torgava, staré historické město, leží v písčité rovině na Labi, asi 60 km na východ od Lipska. Asi před 50 lety si najal W. Witt starší ladem ležící pevnůstky a pak sklepy pod místním hradem Hartenfelsem. Celková výměra místností, věnovaných pěstování žampionů, byla 5000 m²; za druhé světové války se dočasně zmenšila o 1000 m², uvolněných na protiletecké kryty. K zakládání tolika kultur je zapotřebí velké množství koňské mrvy, pravidelně dodávané. Proto uzavřel Witt smlouvu s místní jezdeckou posádkou; tento prvý zdroj mu dodával mrvu z vojenských stájí, v nichž stálo průměrně 300—350 koní. Druhý zdroj — an jeden nestačil — si zajistil podnikavý žampionář ve státním hřebčíně Graditz, vzdáleném asi 60 km. Hřebčín mu dával velmi jakostní mrvu (chovali se tu angličtí plnokrevníci) asi ze 200 koní. A poněvadž i to bylo málo, objednávala se mrva z Berlína. Speciální „obchody žampionářskou mrvou" posílaly Wittovi vlakem týdně 1—2 vagony tohoto podivného zboží. Z nádraží anebo oněch dvou jiných míst dal pěstitel mrvu odvážet na vlečňácích silným traktorem do přípravny. Tomu účelu sloužila nepoužívaná vozová remisa (800 m²) a velký prostor okolo ní, kde se preparovala mrva v letní době pod košatými stromy.

Provoz, jednou zahájen, šel nepřetržitě; v tom ohledu jsou velké žampionárny (složené z několika samostatných pěstíren, t. j. sklepů a pod. místností) podobny vysokým pecím, v nichž také nesmí oheň vyhasnout. Denně se dovážela mrva, denně se preparovala: 6—8 lidí ji zpracovávalo do fermentačních (kvasných) hromad, dlouhých až 10—15 metrů. Jestliže se preparovala mrva na volném prostranství a hrozil-li déšť, položily se na hřeben figury mrvy napříč slabé trámky jako pražce na železniční trati a přes ně se rozprostřela lepenka na krytí střech. Takových figur leželo v přípravně stále 5—10; jakmile byla některá „hotova" (vykvašena, vypreparována), přijel traktor a odvezl ji do pěstírny, která byla po předešlé kampani opět volná, to znamená: kultury po skončené sklizni byly vynešeny, místnost vymetena, vydesinfikována a vyvětrána. Podotýkám, že jednotlivé pěstírny byly jak od přípravny, tak od sebe značně vzdáleny — i půl hodiny chůze pěšky — a to proto, že byly rozmístěny v pásu pevnůstek, které prstencovitě objímaly Torgavu. Pochopíme, že v žampionárně tak veliké můžeme vidět za jednodenní návštěvy všecky fáze žampionářského provozu: mrva se preparuje denně, a téhož dne se jeden sklep zakládá, v druhém jest právě konec sklizní a substrát se vynáší, v třetím se desinfikuje, čtvrtý ukazuje, že sklizeň započíná, v pátém a šestém sklizeň vrcholí, v sedmém jest pomlka, v osmém bude do tří týdnů vyplozeno... tam snášejí lidé dřevěné necky do sklepa, budou záhony formovat, jinde tlačí dvě ženy ruční vozík plný košíků a jdou sbírat žampiony sklep od sklepu, aby je odvážely do správní budovy, kde je místnost na třídění, čistění hub, konservárna, balírna. (Část II. příště.)

Fr. Probošt:

Houby — průvodci teplomilné květeny ve východním Královéhradecku.

Les champignons qui accompagnent la flore aimant la chaleur au nordest de la Bohême.

Jediná místa, která byla uchráněna před vzmáhajícím se zemědělstvím, jsou stráně obrácené k východu, jihu a západu. Zde najdeme teplomilné rostliny, neboť tyto stráně jsou suché a teplé na podkladu slínovitém, místy opukovém. Právě tyto skrovné prostory mohly uchovat ve zbytcích teplomilnou vegetaci, která se však během věků měnila.

Tuto teplomilnou květenu doprovázejí teplomilné houby. Pod Vys. Újezdem a v háji „Na chmelnici" u Městce, blíže Třebechovic, roste lanýž letní (Tuber aestivum Vitt.). Jeho podzemní plodnice je hlízovitá, černá nebo černěhnědá, 2—10 cm široká, pevná, na povrchu hustě rozpukaná v kuželovité bradavky, jež jsou na temeni vmačklé a podél rýhované. Dužnina je nejprve bělavá nebo žlutavá, posléze hnědavá, s bělavými žilkami. V lese „Na chmelnici" roste hřib satan (Boletus satanas Lenz). Popis jeho nepřipojujeme a odkazujeme čtenáře na Smotlachův „Atlas hub jedlých a nejedlých" (vyd. I. str. 188). „Na chmelnici" roste hřib královský (Boletus regius Kromb.), s kterým se také setkáváme v opočenské oboře. Klobouk jeho je sytě červený, vyklenutý, hladký, pak polštářovitý, 10—12 cm široký. Třeň chromově žlutý, dole málo ztlustělý, jemně síťkovaný; rourky jsou zažloutlé. Maso žluté, neměnlivé, tuhé. Je jedlý. Pod Vys. Újezdem, u Křivic a v Halině u Dobrušky roste hřib rudomasý (Boletus erythrotheron Bezd.), zvaný v okolí Křivic kravákem nebo kravským modrákem. Klobouk jeho dosahuje až 12 cm v průměru, u mladších kusů je polokulovitý, později rozložený, s pokožkou okrovou. Ústí rourek bývá červené — místy i žlutavé. Na třeni, jenž je v hořejší části žlutý, je červená síťka. Na řezu rourky, jakož i třeň, sezelenají, dužnina klobouku modrá jen na chvíli, pak se odbarvuje. Vyhledává lesní okraje pod listnatým křovím. U Broumaru, rybníku u Opočna, pod duby na hrázi i v trávě, na úbočí struhy po obou stranách rybníka, vyskytuje se hřib podezřelý (Boletus suspectus Kromb.). Klobouk je šedobělavý nebo naokrovělý, 10—20 cm široký, v mládí jako ojíněný, starší za vlhka slizký. Rourky bledavě žluté, potom zelenožluté, pomačkáním rychle zeleně modrající, od třeně odsedlé. Třeň napuchlý, nahoře bledě žlutý, často s mizivou síťkou, dole bledý, v stáří růžově nadechlý. Maso bílé, na řezu rychle modrá a odbarvuje se do šeda. Před lety způsobil zde otravu 13 lidí.

V lese Dotřelově u Jeníkovic vyskytuje se baňka velkokališná (Pustularia coronaria, var. macrocalyx Fries). (Její popis najdete v zmíněném Atlase na str. 141, I. vyd.) K houbám teplomilným náleží pstřeň (Fistulina hepatica), rostoucí některá léta na dubech. Tento nepatrný příspěvek k poznání teplomilné mykoflory nechť poslouží za stručnou informaci těm, kdož v budoucnu budou zpracovávat houbovou floru Hradecka.

Pozn. red. Všichni naši spolupracovníci snažte se podávat nám takovéto zprávy: a) krajové, b) okresní, c) místní (z mykol. zahrad). Budou uveřejňovány a stanou se podkladem k mapám hub, na nichž pracujeme.

Milan Zvolský:

Jak si počínati při popisování hub (Macromycetů).

Pour bien décrire les champignons (Macromycetes).

Správný popis nějakého druhu nemusí vždy býti souhrnem veškerých znaků, které na něm můžeme zjistit (nemusí tedy zahrnovat i nejmenší podrobnosti). Zkoumaný druh jím však musí býti pokud možno **přesně definován.** To znamená, že k popisu je třeba vybírati znaky především:

1. **s malou fluktuační variabilitou** (proměnlivostí), tedy takové, které se vyskytují jen málo změněny pravidelně u většiny jedinců toho druhu;
2. **pro daný druh specifické,** tedy ty, jimiž se daný druh liší od jiných, jemu podobných.

Správný popis přihlíží také k tak zvané **variační šíři** (šířce, rozsahu, měnlivosti), to znamená, snaží se zachytiti změny jednotlivých znaků, vznikajících působením různého prostředí a vytyčit rozdíly těchto změn proti znaku typickému (nejčastěji se vyskytujícímu).

Správný popis nebude tedy lakonicky stručný, nebude ale také úmorně obšírný, „přesně" popisující každý „chlup" na plodnici; **bude výběrem znaků pro přesné určení druhu nezbytných.**

K tomu přistupuje také požadavek **přehlednosti popisu;** to znamená, že popis musí býti stylisován tak, aby rozhodující znaky byly na první pohled jasně patrny. Také pořadí znaků má býti pevně stanoveno a pokaždé pečlivě dodržováno.

V popisu budiž přihlíženo ke znakům **morfologickým** (včetně mikroskopických), **anatomickým, biochemickým, ekologickým** a případně i dalším.

1. Z morfologických vlastností plodnice buďtéž zaznamenány zejména: velikost plodnice, tvar klobouku, vlastnosti okraje klobouku, barva a charakter pokožky klobouku, její slupitelnost, charakter a barva třeně, charakter obalů plodnice, vlastnosti dužniny — barva, vůně a chuť, tvar a zabarvení lupenů, barva výtrusného prachu.

2. Z mikroskopických znaků jsou důležité: Tvar a velikost spor, jejich ornamentika, tvar a velikost cystid a basidií, počet sterigmat na basidii, případně vlastnosti vřecek a parafys u hub vřeckatých.

3. Anatomické znaky získáme vyšetřením složení pokožky klobouku případně i třeně a někdy vyšetřením podhoubí.

4. Biochemické údaje vyplynou ze stanovení různých látek obsažených v plodnici pomocí různých chemických reakcí.

5. Zaznamenáváme podmínky ve kterých vyšetřovaný druh rostl: složení půdy, její vlhkost a případně i pH, klimatické podmínky, výslunnost, pod jakými stromy a ve společnosti kterých rostlin, četnost výskytu, areál rozšíření a pod.

6. Další poznámky se mohou týkati údajů kultivačních, jedlosti nebo jedovatosti a případného průmyslového významu.

Příkladné popisy nalezneme na př. v „Choroších" a „Hlívách" od dr A. Piláta. Také nový fotografický „Atlas hub jedlých a nejedlých" dr Fr. Smotlachy má dobré popisy.

Pro větší názornost řečeného uvedeme jako příklad vzorný popis třeba Muchomůrky pantherové — Amanita pantherina (DC.) Fr., známé jedovaté houby našich lesů, zaměňované někdy za jedlé muchomůrky „šedivku" a „růžovku" — A. spissa Fr. a A. rubescens Fr.

Středně veliká, vysoká, štíhlá. KLOBOUK 6—12 cm v průměru, zprvu kulovitý pak plošně rozložený, s okrajem tupým, **zřetelně rýhovaným.**

BARVA pokožky klobouku okrová, hnědavá až umbrově hnědá, někdy s tóny žlutošedými až olivověšedými. POKOŽKA klobouku je silná, slizká, za sucha lesklá, dobře slupitelná. TŘEŇ tenký, na basi mírně hlízovitě ztlustlý, dutý, hladký, hedvábitý, v mládí ojíněný, bílý. OBALY PLODNICE **jemně blanité;** zanechávají na klobouku jemné vatovité bradavky, snadno smytelné; na třeni vytváří polovolnou POCHVU, **s volným okrajem,** a někdy nad ní několik vatovitých PRSTENŮ; LÍMEČEK často mizivý, vločkatý, **nerýhovaný.** DUŽNINA bílá, **neměnlivá,** vůně a chuti nenápadné. LUPENY volné, husté, tenké, široké, bílé. VÝTRUSNÝ PRACH bílý. SPORY bezbarvé, elipsoidní, 10—12×7—9 mm, jejich blána se Lugolovým roztokem modře nebarví. BASIDIE kyjovité se čtyřmi sterigmaty. Dužnina dává tyto REAKCE: H_2SO_4 = rychle hnědá, HNO_3 = zvolna žlutá, KOH, Av. = zvolna žlutooranžová, Fenol = zvolna nachově hnědá. ROSTE v lesích všeho druhu jako symbiont dubu, buku, habru, a snad i jiných. Vyžaduje světlejší a teplejší místa; vyskytuje se dosti často v létě a raném podzimu; je druhem cirkumpolárním.

V tomto popisu jsou vyzdviženy zejména ty znaky, které ji odlišují od zmíněných již jedlých muchomůrek.

V závěru je třeba vyzdvihnouti: Popis není samoúčelný. Je důležitou pomůckou při studiu hub, **je nástrojem** jejich určování. A tento praktický význam je třeba míti stále na paměti při sestavování správných popisů.

Dr Fr. Smotlacha:

Pěstování hub.

La culture des champignons.

Původní člověk, který se patrně vyvinul postupně nebo skokem ze tvorů jistě nižších, byl vsazen do prosté přírody, ovšem v krajích patrně teplých, kde již tehdejší rostliny a zvířata dávaly mu dostatek potravy ve svých přirozených tvarech. Postupem doby člověk z teplých krajů tropických a subtropických postupoval do pásů již studenějších, t. j. do pásu mírného a konečně i do studeného, kde se časem přizpůsobil a svoje živobytí podle tamních poměrů přírodních zařídil. Tak na př. Eskymák vyvinul se v masojeda. Za to v krajinách tropických a subtropických a pak ovšem i v pásmu mírném, když se tu člověk rozmnožil a potraviny získávány přímo z přírody (sběrem, lovem), nestačily, pustil se do chovu a pěstování zvířat a rostlin. Dnes vidíme, k jakému rozvoji postupem doby došlo pěstování ovocných stromů a keřů, zeleniny, okopanin, obilí atd. Naposled přikročil člověk i k pěstování hub, neboť ty sice také od začátku patřily mezi součást jeho stravy, ale svým zjevem a způsobem života byly mu záhadou, jako jsou namnoze ještě dnes. Proto pěstování hub patří mezi nejposlednější pokusy člověka ovládnout a podříditi si přírodu. Houby pěstovali již staří Řekové a Římané, jak o tom píše Plinius.

Nám nejbližší je pěstování lanýžů a žampionů ve Francii, kde původně přirozeně rostoucí lanýž francouzský — Tuber melanosporum (Vitt.) když byla zjištěna jeho příslušnost k dubům v jižní Francii rostoucím, byl pod nimi s úspěchem pěstován. Při jeho sběru se uplatňovali vepři a psi. Později nastoupilo ve Francii také pěstování hniložijných žampionů — Psalliota campestris (L.), jichž cena, pokud rostly v lukách v symbiose s travou, byla záhy poznána a zhodnocena. Francouzi byli odedávna mistři kuchyně a Paříž stala se zejména za Ludvíka XIV. i později centrem tohoto umění. Slavná francouzská kuchyně, která obohatila svými pokrmy a způsobem jejich přípravy postupně celý svět, označuje to jako umění a nikoliv jako vědu, neboť vědu do kuchyně přináší teprve doba nejposlednější, doba dnešní. Francouzská kuchyně dovedla zejména ocenit jak lanýže, tak i žampiony a vyža-

dovala si jich více a více. Proto právě vzniklo pěstování lanýžů a později (za Ludvíka XIV.) i pěstování žampionů. Po prvé mluví o nich r. 1600 Oliver de Serres neboť se zmiňuje, že náš obyčejný luční žampion, rostoucí i všude ve Francii v trávě, dá se dobře pěstovat na vhodné půdě a to zejména na koňském trusu. Proto již před třemi stoletími ujali se pařížští zahradníci této činnosti, zjistili, že žampiony rostou nejenom v obyčejných zelinářských zahradách, nýbrž i ve sklenících. Při tom poznali (pařížský zahradník Chambry) jejich vlastnost, že mohou růst v temnu i podzemí a v polopodzemí, kterého v Paříži je mnoho po starých lomech na vápenec. Podrobně popsal pěstování žampionů v Paříži Turnefort (1707).

Pařížská kuchyně učinila světoznámými i její lanýže a žampiony. Žampiony se proto staly i předmětem cenného vývozu z Francie a to nejen jako plodina, nýbrž i jako předmět pěstování. Svědectvím toho je skutečnost, že žampiony pěstují se dnes v celém světě, kde je to možné. Toto pěstování žampionů přišlo i k nám a dobře se zde dlouhá léta s větším či menším zdarem místy uplatňuje. Také pěstování lanýžů se šířilo v minulém století a na začátku dnešního i k nám. Byly to také pokusy prof. Macků, počaté r. 1912, v nichž se pokračuje.

Pěstění dalších druhů hub dálo se odedávna v Italii, kde znalost hub a jejich upotřebení má starou tradici ještě z dob Římanů. Zde pěstován zvláštní druh jedlého choroše, jehož podhoubí vytváří útvary podobné kamenu a zove se „pietra fungaja". Prastaré středisko pěstování hub nalezneme v Japonsku. To se stalo proto světoznámým, že Japonci od začátku minulého století a do své porážky ve druhé světové válce v celém světě se velmi uplatňovali. U nich se pěstuje jistý druh pavučinky (Cortinellus) „šiitake".

Viděli jsme na uvedených příkladech, zejména na lanýži a žampionu obecném, že houby samy vedou člověka k jejich pěstování. Člověk pozná jednak jejich vysokou hodnotu a pak zatouží, aby si je dále sám pěstoval, jednak houby svým růstem za různých okolností a podmínek jej vedou, jak by je měl pěstovat. Také mne ke studiu hub přivedla v mládí užitková jejich cena. Sbíral jsem je po celou řadu let pro naši kuchyň a měl jsem je rád, poněvadž mně nahrazovaly maso, kterého jsem měl jen málo, a byly velmi dobrým doplňkem naší jednoduché stravy. První mou snahou bylo poznat všechny jedlé houby, tehdy sbírané, a to se mi podařilo již za mého studia na gymnasiu, kdy jsem velmi pilně navštěvoval královéhradecký trh jedlých hub. Ty jsem pak v lese si vždy nasbíral a v kuchyni uplatnil. Avšak, jako jsem se nespokojil s malým počtem hub, které se tehdy na trzích prodávaly, a pátral po dalších jedlých houbách, tak přišel jsem již tehdy na myšlenku, jedlé houby pěstovat. Pokusy mé z tehdejší doby byly naivní, neboť jsem si pěstování hub představoval podobně jako pěstování ostatních rostlin a proto byly nezdařené. Teprve, když jsem doplnil svoje studia o životě hub do podrobností a zejména poznal jejich trojí způsob života (příživnost, hniložijnost a symbiosu), což se stalo v letech 1905—9, přišel jsem i na správné způsoby, jak pěstovat různé druhy hub. Toto poznání tříbilo se během mé výzkumné práce v houbách do dneška, tedy více než čtyřicet let. Z bohatých výsledků tohoto dlouhého studia života hub a různých možností, jak je pěstovat, uvedu zde docela stručně nejdůležitější.

1. Nejsnáze lze dobře a snadno pěstovat houby hniložijné — saprofytické, jak jsme viděli na žampionu. Přesvědčil jsem se, čili příroda mi sama ukázala, že takto lze pěstiti bedlu vysokou — Lepiota procera (Scop.), bedlu červenající — Lepiota rhacodes (Vitt.), mlženku — Clitocybe nebularis (Batsch), čirůvku nahou (fialovou) — Tricholoma nudum (Bull.). To vše jsou houby, které nám vyrostou buď na kompostech nebo na hromadách listí z lesních stromů. Na pařezech a na dřevě lze pěstit opěnku čili lipůvku — Pholiota mutabilis (Schff.), penízovku sametonohou — Collybia velutipes (Curt.). Pěstování uvedených druhů hub zkoušel jsem a zkouším úspěšně na své zahradě v Hradci Králové a v lesích kolem. Nejsnáze se pěstují a po dlouhou dobu na témže místě rostou (jen zvolna se stěhují) mlženky. Poměrně snadné je také pěstovat václavky — Armillaria mellea (Vahl.), jež se mi v sadě (běda!) samy rozeběhly a jichž plodnice získáte i na živné půdě ve zkumavce. (Při tom je zajímavé, že jejich podhoubí světélkuje.)

2. Ze smrží pěstuji na své zahradě v Hradci Králové (Zámeček) smrž přerostlou — Morchella praerosa Krombh. (Je to forma smrže obecné — M. esculenta L.). Přinesl jsem tam výtrusy z pražských smrží a nyní se mi sama stěhuje po celé zahradě. Roste mi na místě 2—4 roky a pak dost! Jejímu pěstování natrvalo (pod artyčoky a p.) nevěřím. Je to houba stěhovavá.

3. Také dají se pěstovat některé houby symbiotické se stromy. Sem patří na př. i mnoho druhů hub hřibovitých. Máme-li v zahradě jejich strom, pak nám tam může vyrůsti i příslušný druh houby. I to nám ukáže příroda, neboť kdo 20, 30, 40 i 50 let pozoruje úsek lesa, dubové nebo lípové stromořadí, zjistí, že se tam postupně objevují všechny symbiotické houby, patřící k oněm stromům. Sledoval jsem na př. postup, jak se vyskytovaly houby na mé zahradě, kde mi před 20—30 roky vyrostly břízky. Již u mladých břízek objevily se kozáky březové — Boletus scaber Bull. Později jsem tam zasil (viz níže) křemenáče březové — B. versipellis Fr. — Sm., jež mi tam rostou nyní pravidelně. Vyrostly tam také přirozenou cestou čechratky, pestřece obecné, ryzce kravské atd. Zajímavou zkušenost jsem získal s lískami v otevřeném sadě na jílovité půdě. Po několika letech vyrostla mi u nich podhřibenka, t. j. mechovka — Clitopilus prunulus (L.), která bývá znamením, že tam porostou hřiby. Nevyrostly mi hřiby pravé, nýbrž v hojném počtu zvláštní forma (lísková) koloděje — Boletus luridus Schff. Tyto houby lze tedy pod lískou i pěstovat, stejně jako kozák lískový čili habrový — B. rugosus Fries. Pod modříny lze dobře pěstovat všechny druhy, které u nás pod nimi rostou. Mnohé tam vyrostou samy (na př. loupák sličný — B. elegans Schum.). Pod mladou borovicí vyrostou nám loupáky obecné — B. luteus L. Pod mladým smrkem ryzec pravý (odrůda smrková) — Lactarius deliciosus (L.).

4. Dobře lze pěstovat některé houby, které rostou v symbiose s travami. Nejsnáze to jde u špičky obecné čili trávničky — Marasmius Oreades (Bolt.), která tvoří na pastvinách, mezích a p. pruhy bujné trávy, takže je dobře viděti, v kterém místě roste její podhoubí. Přímo nás to vybízí, abychom vydobyli ze země kus trávníku s podhoubím špičky obecné a zasadili jej do trávníku, kam chceme, aby nám špičky rostly. Zkusil jsem to s úspěchem již v mládí a také mnoho mých spolupracovníků, kterým jsem to poradil, na př. Dr Jiří Veselý. Špičky nám často vyrostly ještě téhož roku v původním a později v dalším trávníku kolem. Podobný způsob pěstování použil jsem také již mnohokrát u májovky — Tricholoma gambosum Fr., kde však výsledek nebyl po každé tak úspěšný, jako u špičky obecné. Podhoubí májovky neváže se totiž na odenky trav, jako u špičky. Stejně je tomu s čirůvkou dvojbarvou — Tr. bicolor.

5. Samozřejmě, že lze pěstovat ještě mnoho druhů jiných hub, jak jsem se o to pokusil na př. u choroše šupinatého — Polyporus squamosus Huds, a choroše sírového — P. sulphureus Fr., kde se může houba do příslušného starého stromu zasadit buď výtrusy nebo podhoubím. Soudím, že by pěstování mnohých hub, jak jsem je svrchu uvedl, kdyby se začalo opravdu prováděti v takových rozměrech, jak se děje při pěstování žampionů, se záhy rozšířilo a uplatnilo; ovšem závadou rozšíření pěstění hub v naznačeném způsobu jest skutečnost, že v době bohatého růstu hub, kdybychom je čekali ve svých pěstírnách, je jich také plno všude v lese a že jsou i tam dosud větším dílem nevyužity. Pěstování žampionů rozšířilo se zejména u nás jen proto, že je lze pěstovat jednak takřka přímo v domácnostech (za první světové války, kdy jsem byl se svým plukem přes zimu v Malíně na Volyňsku, vyrostl mi v podzemním krytu žampion na hlíně přímo za oknem), na zahrádkách, za okny a p., jednak v zimě, kdy jiné jedlé houby nerostou.

Právě to je hlavním důvodem pro pěstování žampionů u nás, že se děje v zimě, neboť zájem o ně a cena jejich v zimě je tak veliká, že pěstění jejich se dobře vyplácí, a to zvláště dnes, kdy jejich pěstění v zimě přispívá k obohacení stravy našeho pracujícího lidu. Pěstování hub mimo žampiony je dnes spíše ušlechtilou zábavou, jako na př. pěstování ovocných krsků, různých květin atd.

Většina zmíněného pěstování hub není však zdaleka tak propracována a vybavena tak velikými zkušenostmi, jako pěstování žampionů a lanýžů. Ve volné přírodě nemáme také přirozeně možnost ovlivňovat teplotu, dodržovat vlhkost a p. Tím se zmenšují naše vyhlídky na regulaci sklizně i pokud

se týče času i pokud se týče množství. A většinou se musíme spokojiti s menšími, ale i tak zajímavými úspěchy.

Některé podrobnosti o pěstování žampionů. Pěstování žampionů rozšířilo se dnes po celém světě zvláště ovšem v mírných pásmech naší zeměkoule. Nejvyššího pokroku došlo ve Francii, avšak také v Holandsku, ve Švýcarsku, v Anglii, Maďarsku, SSSR, v Sev. Americe a Kanadě. Všude dosáhlo značných úspěchů. V SSSR pěstují se žampiony ve velkých městech. Na venkově mají tam dostatek hub v lesích. V Kanadě známe na př. farmu našeho spolupracovníka E. Zimy, který nedávno se chtěl přestěhovat do Československa a přenést sem svoje pěstování žampionů ve velkém. Psali jsme o tom již v ČČsH, že výsledkem jeho pěstění jsou krásné, čistě bílé, velmi masité a jemné a přitom značně veliké pečárky, jichž mnohdy stačí jen 3 nebo 4 do kilogramu. Prostě náš spolupracovník Zima má v Kanadě veliké úspěchy v pěstování žampionů. Zde budiž vysvětleno, že pěstovaný žampion, forma pečárky luční — Psalliota campestris (L.), je dnes houba proměnlivá a tvořící různé odrůdy, tak jak to vidíme na př. u jiných pěstovaných rostlin nebo domácích zvířat. V samotné Francii bylo konstatováno na 200 odůrd, které tam vznikly během dob při pěstování žampionů. Odrůdy tyto liší se od sebe velikostí, barvou, formou klobouku, masitostí, vytrvalostí celé plodnice a p. Něco podobného bylo zjištěno samozřejmě také v dnes již starých kulturách žampionových v Holandsku, ve Vých. Německu a v Kanadě. O zvlášť velikých plodnicích žampionů u našeho Zimy v Kanadě jsme již mluvili.

Od konce prvé světové války do dneška jsem zahrnován písemnými, ústními a telefonickými dotazy stran pěstování hub, hlavně ovšem žampionů. Bylo to za tu dobu daleko přes 1000 dotazů, které jsem bezplatně zodpověděl (v poradách ztrávil jsem tím sta hodin), čili již nejméně tolik zájemců se chtělo věnovat u nás pěstování žampionů. Výsledky tohoto velikého zájmu po dlouhá léta nebyly příliš veliké, až teprve v posledních letech, kdy se naší činností podařilo vštípit a vzbudit v našem lidu snahu o využití bohatství našich lesů ku prospěchu celku, t. j. celé republiky, projevily se i v pěstování žampionů u nás dosti dobré výsledky. Velmi úspěšní ukázali se pracovníci v pěstování hub na př. r. 1949 v Gottwaldově a v r. 1950 i v Praze, kde se pěstováním žampionů jako vždy zabývá mnoho zájemců a kde dnes mnoho nadšených pracovníků mezi učitelstvem na školách zejména středních s úspěchem začalo s pěstováním. Dobrý počátek tu je, jen třeba vytrvat. Na výstavě hub Čs. mykologické společnosti v září a říjnu 1950 v technice na Karlově náměstí v Praze byly na př. vystaveny pěkné ukázky v Praze vypěstovaných žampionů.

Pěstování žampionů je lákavá věc a zdánlivě snadná a výnosná a velmi slibná. Proto mělo a má mnoho zájemců, často velmi naivních nebo zase naopak velmi „podnikavých". Za dlouhou dobu činnosti naší poradny známe mnoho zklamaných pěstitelů, kteří mnohdy sedli na lep nesvědomitým „odborníkům". Tito slibovali jim velké úspěchy, brali peníze, a když po prvním efektu nerostlo dále nic a nebo jen málo, zmizeli i s úsporami důvěřivých. Chceme našim čtenářům a zvláště našim školám poskytnouti odborné rady, aby se vyvarovali různých chyb při pěstování žampionů. Získali jsme k tomu též vynikajícího odborníka a praktika A. Tejkala, jehož článek přinášíme.

Jelikož nám stále docházejí týdně průměrně dva tři dotazy stran pěstování hub a zvláště žampionů, rozhodl jsem se, dříve než vydám vlastní podrobnou práci, sděliti aspoň základní body umělého pěstování žampionů (zvláště v zimě) v III. díle svého Atlasu. Učiním tak vlastně již po třetí, neboť stručně napsal o pěstování žampionů v ČČsH již náš spolupracovník Těmín ve XXIV. ročníku a já sám ve XXV. ročníku (Základní pravidla pro pěstování žampionů, str. 119 a 147). Tyto body jsou zpracovány asi takto: 1. **Vhodné místo.** Sklepy, stáje, kůlny, skleníky a p. — 2. **Teplota.** Teplota stálá. V době růstu podhoubí nesmí klesnout pod 8 a stoupnout nad 25° C. V době plodnic nesmí teplota klesnout pod 16° C a stoupnout nad 19° C. — 3. **Vzduch** čistý, větraný, vždy dobře vlahý. Vlhkost nesmí býti ani nadměrná ani malá. — 4. **Světlo.** Místnost může býti i tmavá i mírně světlá. — 5. Nejvhodnější je čerstvý nebo skoro čerstvý normální **hnůj koňský.** Další body viz ve zmíněném již ročníku XXV. ČČsH, str. 147.

V. Vlast. Mašek:

Rarita mezi houbami.

Pozn. red.: Batarovka — Battarea (podle mykologa Battara) je opravdu zvláštní břichatka — Gasteromycetes, jakých má tento řád stopkovýtrusých — Basidiomycetes několik. Je to rod starobylý, jeden z nejstarších z velkých hub na zemi vůbec. Domnívám se, že vznikl, jako břichatky vůbec, při převratech kůry zemské na odkrytých dnech dávnověkých moří. Dodnes mnohé z břichatek žijí na písčitém pobřeží moří, násypech řek nebo na písku vůbec. U nás budiž připomenut měcháč (Pisolithus), palečka (Tulostoma), střechan (Secotium) atd. Kdežto staří odvozovali původ hub hřibovitých — Boletales — od chorošů (Polyporales), domnívají se někteří novější autorové, že hřiby vznikly z těchto prastarých břichatek. Zvláště na batarovku a střechan se při tom ukazuje. S tím ovšem nesouhlasím. Houby, jako celá příroda vůbec, musí se uvažovat šířeji, nejen morfologicky — zde totiž působí konvergence, nýbrž i životně a s prostředím. Toto zejména působí zvláštním způsobem i na vývoj hub. Mění se prostředí, mění se i houby. Biologicky a ekologicky je daleko pravděpodobnější mínění starých (Linné, Bulliard, Persoon, Fries atd.), že hřiby povstaly z chorošů. Z hřibovitých, aspoň z velké části, jak jsem již dávno sdělil v ČČH, nepochybně vznikly podle mého názoru skokem (mutací), houby lupenaté (Agaricales). Sm.

Obr. 4. Batarovka — Battarea phalloides Dks., jak ji sbíral u Č. Lípy 15. září 1949 V. V. Mašek. Viz článek.

Když jsem byl v září r. 1949 návštěvou u svých příbuzných v České Lípě, našel jsem v lese nedaleko nakloněné skály zajímavou houbu od hlemýždě event. od slimáka valně na klobouček porušenou, která mne velmi zaujala. Nožka byla 15 cm vys., zdola nahoru se zužující, šupin., s kloboučkem 4—5 cm širokým valně již suchem zavadlým a se stopou obalu (plachetky?) dole při zemi z pochvy vyrůstající. Houba vyrůstala z písčité suché půdy a byla již ve stavu valně zuboženém. Byla vysoká, podobná jelence nebo bedle. Nepálila. Chuť měla silně houbovitou. Přítomní manželé M. z České Lípy mi sdělili, že houbu zde vídají tu a tam růsti, ovšem jen v okolí této šikmé skály. Paní M. označila mi při úpatí svahu místo, kde houbu posledně viděla.

Snažil jsem se houbu tuto uschovati a p. dr. Smotlachovi k určení zaslati, ale poněvadž jsem se v České Lípě zdržel ještě 3 dny, houba zatím zaschla tak, že znaky její se značně porušily. Doma však jsem si dal velikou práci, nežli jsem se dopátral (a to teprve v poslední době) aspoň podle hlavních, charakteristických znaků, do které skupiny hub bych ji měl zařaditi. A tato domněnka narazila na stať ve Smotlachově „Přehledu hub", str. 132 dole a 133 nahoře, kde je pojednání o houbách palečkovitých Tulostomaceae. Mezi ně patří palečka a batarovka Battarea phalloides Dicks. a pak v „Českých houbách" od Velenovského, kde je hub celá řada, jež do této skupiny náleží. Jsou to palečka stopkatá, Tulostoma, Queletia, Husseya, Mitromyces a Battarea, Macků v „Českém houbaři" popisuje palečku obecnou, str. 196—197 s vyobrazením na tabulce č. 212, ale ta je nižší, 6—10 cm a i barvy je světlejší a žlutavé. Mám tedy za to, že je to batarovka. Podle sdělení paní M. vyrůstá tato houba z podzemí jako zelinka. Připomínám ještě, že klobouček houby je

na okraji vroubkovaný a nahoře že má hrbolek. To u palečky není. Je to houba zřejmě vzácná.

Pozn.: 1. Přiložený obrázek této houby byl kreslen hned na místě tužkou 25. IX. 1949. K tisku upravil Ing. Smotlacha. Ano, je to batarovka — Battarea phalloides Dicks. Tuto houbu sbíral jsem v Čechách ve skalách u České Lípy r. 1916, Křížanecký nedlouho potom ve skalách kokořínských — viz o tom I. ročník ČČsH. Prof. Podpěra ji našel později a popsal na Moravě. Obrázek je již v ČČsH. r. I. Sm.

H. Schmidt:

Závojenka mechovkovitá.

(Entoloma prunuloides Fr.)

Před několika léty sbíral jsem jí několik prostřednich až menších exemplářů s klobouky šedo-žemlovými a třemi bílými vpravo od silnice, vedoucí ze zastávky Sedmihorky k lázeňským budovám, asi tam, kde odbočuje od ní kratší pěšina k lázním, v trávě pod duby. Ale již rok před tím přinesl jsem odtud jeden kus, stáří již pokročilého, dosti velký a barev ztmavělých rozkladem. Pokusů o jedlosti jsem tehdy nekonal. Houba se tam ani jinde v okolí pak nevyskytla, až r. 1946 (20. IX.), zase větší množství a samé nadprostřední

Obr. 5. Závojenka mechovkovitá (Entoloma prunuloides Fr.). Kreslil: H. Schmidt, dle nálezu v r. 1946. Vlevo největší a nejmenší exemplář, vpravo průřez. (zmenšeno, viz měřítko.)

až velké kusy. Dr Smotlacha upozornil na podezřelost všech závojenek, a to mě pohnulo k pokusu. Aby bylo zřejmo, jakého pokusného materiálu se jeho popis týká, ježto můj nález letošní se ve mnohém odlišuje od popisů v mých určovacích pomůckách, zejména pak některými znaky příslušnými druhu Entoloma lividum Bull., popisuji jej podrobně. Dozajista je Entoloma prunuloides Fr. druh proměnlivý, čemuž nasvědčuje velmi se různící podání jejích popisů; čtenář nechť si laskavě srovná sám podrobně celou odchylnost, nejnápadnější odchylky jsou vyznačeny tiskem (Viz Velenovský, České houby, str. 614—615, Závojenka mechovkovitá a velká, Veselý, České houby I., str.

Obr. 6. Entoloma prunuloides Fr., závojenka mechovkovitá. Sedmihorky od silnice ze zastávky do lázní, za druhým můstkem nad rozcestím napravo blízko cesty pod duby a jinými stromy v trávě 25. VIII. 1939 sbíral a fotografoval H. Schmidt, odb. uč. v. v. v Turnově, nález určen poradnou při ČČsH (druh vyznačují slabě hranaté výtrusy 6—7 μ; Entoloma lividum s výtrusy skoro kulatými a skoro dvakrát tak velkými to není). H. Schmidt

Pozn.: Houba na obrázku podobá se tak závojence olovové, že otázka záv. švestičkové, jak ji uvedl Schmidt, není zcela jasná. Je ale zajímavá. Sm.

150, Sadovka švestková a veliká, Macků, Český houbař, str. 153—154, obr. 116, Ricken, Vademecum, II. vyd., 1920, str. 133, Mehl-Rötling a Riesen-Rötling č. 934 a 935):

Zjev: velká masitá houba s dužinou tvrdou až ztuha pružnou, barvy bílé s odstínem do žemlova, silně „moučně" vonnou, chuti rovněž „moučné", **slabě ředkvově štiplavé. — Klobouk** kuželovitě zvoncovitý, nikdy pouze jednoduše sklenutý, vždy tupě hrbolatý, **5—14 cm v průměru,** hladký, **pouze v stáří drobounce radiálně rozsedalý,** mírně zprohýbaný, dosti dlouho podvinutý, **lesku velmi mírného,** asi takového, jako mívají „neleskłé" papíry balicí a potahové, i psací a tiskové leckdy, barvy cihlovo-popelavé, bledší, do žemlova nebo tmavší, do cihlova, **suchý** (ani po navlhčení ne slizký), nevláknitý. — **Třeň** zpravidla mírně výstřední, válcovitý nebo trochu se stran stlačený, plný, pružný a tvrdý, hladký a **lysý,** ne hedvábitý, **silný,** v hořejší, stejnoměrně tlusté části, rovné asi průměru klobouku, 1½—3 cm tlustý, **na spodině kyjovitě až cibulovitě rozšířený,** barvy v horní části bílé, žemlově nadechlé, **na spodu světle citronově žlutý. — Lupeny** přichycené, vysoké, břichaté, u třeně hluboce vykrojené, v mládí bílé, záhy žemlově nažloutlé, pak bledě cihlovo-popelavé, později živě světle cihlové **(ne růžové),** nakonec živě popelavo-cihlové. — **Výtrusný prach** v silné vrstvě (shrabaný dohromady a stlačením vyrovnaný), tmavě popelavě cihlový. — O tvaru a velikosti **výtrusů** nemohu bohužel ničeho říci, ježto se mi papír s nimi k pozdějšímu mikroskopování schovaný ztratil.

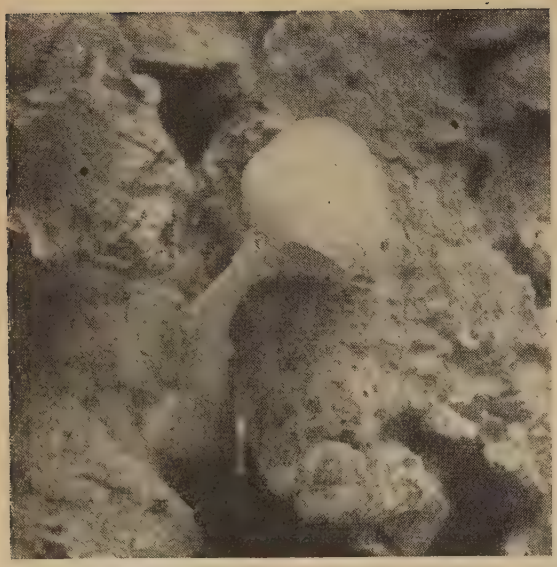
K pokusu o tom, je-li výše popsaná houba jedlá, odvážil jsem 5 gramů klobouku s lupeny již zčervenalými a před polednem snědl syrové; kromě toho nic až do večera jsem nejedl. Chuť byla, jako pach, moučná a ředkvově štiplavá. Požerky plžů a hmyzích larev na zkoušeném exemplář nechyběly. Po čtyřech hodinách přišel průjem a zároveň v ústech vystoupila nepříjemná ředkvová pachuť. Za hodinu nový řídký průjem a znovu ředkvová pachuť. Za půl hodiny nový vodnatý průjem. Následovaly ještě dva průjmy, za půl druhé hodiny a potom za hodinu, poslední provázený chutí k dávení, k němuž však nedošlo. Chuť k jídlu však tím dotčena nebyla; spíše se zdá, že večeře (sýr, chléb a pivo), která uvedla žaludek v činnost, posunula pokusné sousto z dráždivého místa dále, takže všecky příznaky otravy přestaly: i v noci spal jsem klidně. Pokusu s houbou upravenou kuchyňsky ve větším měřítku jsem se ovšem neodvážil, prodělal jsem před léty otravu holubinkou krvavou (R. sanguinea Bull.) a vím, jak umí i malý kousek vydatné prašivosti zvídavého houbaře pobavit (1946).

Pozn. red.: Schmdt (†) spojil, veden literaturou, kde tytéž závojenky jsou často odlišně jmenovány, patrně pravou závojenku mechovkovitou (nesprávně zvanou mechovitou nebo švestičkovou) se závojenkou olovovou čili velkou.

Jindřich Sezima:

Houbička, která způsobila planý poplach.

V liberecké botanické zahradě mají datlovou palmu (Phoenix dactylifera), která budí pozornost návštěvníků zahrady a milovníků botaniky. Letošního roku krásně kvetla a očekává se nyní její první úroda datliček. Palma je zasazena do dřevěného džberu, chráněného obalem z kůry korkovníku. A z tohoto korkového substrátu (jak ukazuje náš obrázek), vyrostla začátkem srpna t. r. malá něžná houbička kanárkově žluté barvy, která po několika dnech uhynula podobně jako hníky; rozbředla totiž v beztvarou hmotu. Byla to první hubka tohoto druhu, kterou jsme u nás v Liberci viděli — a bylo tudíž kolem ní plno dohadů, nejde-li o nějakého exotického přivandrovalce, který k nám na chladný sever byl zavlečen kůrou korkovníku ze slunného jihu. Poněvadž odborná literatura, kterou máme k disposici, nemohla nám v této věci přinésti jasno, ofotografovali jsme houbičku a čekali jsme, že jí uctíme našeho hosta p. dr. Smotlachu, který měl 14. září v Liberci přednášku. Jím byla tato houbička určena jako bedlička skleníková, hnojník či bělohnojník (Lepiota caepestipes — Leucocoprinus Pat.) a tím padly veškeré dohady a rozruch kolem tohoto „přivandrovalce odnikud".



Obr. 7. Lepiota caepestipes = Leucocoprinus Pat. Bedlička skleníková či bělohnojník. Foto: Rudolf Hanzlík, Liberec.

Ed. Borovský:

Muchomůrka šiškovitá.

Amanita strobiliformis (Vitt).

I letos jsem našel na starém známém místě v čakovickém parku tuto houbu a přišel jsem i na nové naleziště v lese u Báště-Líbeznic. Na ostatních mých nalezištích jsem nenašel nic; přišel jsem tam totiž jen náhodně — kdy právě nerostly. Zajímavé je to, že jeden kus jsem r. 1948 našel už 15. VI. v čakovickém parku a že vyrazila tak brzo, svědčí o tom, že je dosti přizpůsobivou teplotě. Byla však i na tomto dosti vyhřívaném místě chráněna před chladnými větry zdí; byla však menšího vzrůstu. Ani po několika dnech svého pomalého růstu nerozvinula svůj bohatě vločkatý klobouček. Po druhé na tomto místě jsem ji nalezl až 13. VII. Tehdy se však náhle ochladilo a tak i tentokrát na chudém podkladě vyrostla malá, ale normálně už vyvinutá plodnice. Dalších pět kusů, vysokých od 15 do 20 cm, sbíral jsem dne 24. VII. v lese u Báště, stranou od Líbeznic. Byly však všechny ve starším stadiu, vzhledu a vůně nevábné. Rostly však na místě vzdáleném od nalezišté loňského roku, objeveného asi 1 km, tedy na místě zcela odlehlém. Po třetí v čakovickém parku našel jsem čtyři kusy dne 18. VIII. a tři kusy 19. VIII. 1948. Celá tato skupina skýtala velmi zajímavý pohled. Ač na povrchu bylo vše vyschlé na kost, z hloubky, kde žije podhoubí houby a kde bylo vlhčeji, vyrazily plodnice. Avšak tento vegetační proces skončil pro plodnice velmi nepříznivě. Když totiž houba svým kloboukem dosáhla povrchu vyschlé půdy, tu ze spodu působil mohutný růstový tlak tak, že nohy doslova prorazily zavadlé a rozlomené klobouky i povrch suché půdy a povyrostly ještě asi 30 až 40 mm a trčely tak nad úroveň půdy.

Tato torsa krásných muchomůrek podlehla rychle zkáze. Slupkou nechráněná dužina napadena byla plísněmi. Na tomto místě sebral jsem po deštích kolem 25. VIII. ještě dvě pěkné plodnice, které jsem s jinými houbami snědl.

ŠMOTLACHA: STUPNICE CHUTI, JEDLOSTI, PRŮMYSLOVÉ A UŽITKOVÉ HODNOTY HUB.

III. b) třída dalších ještě dobrých druhů hub.

La troisième (b) classe nutritive des champignons. Seřazeno podle systému praktického.

(Pokračování z XXVII. ročníku.)

III D

III E

III F

1. skupina (kategorie): Houby vřeckaté (Ascomycetes), chřapáčovité (Helvellales), kustřebkovité (Peziales), lanýže (Tuberales).

Helvella albipes (Fuck.), chřapáč bělonohý
Verpa atroalba (Corda), kačenka černobílá

Helvella monachella Fr., chřapáč laločnatý
Lachnea hemisphaeria (Wigg.), kosmatka polokulovitá
Geonoma Michaelis (Fisch.), zemka Michaelova

Helvella Ephippium Lév., chřapáč kalichový
Peziza (Aleuria) aurantia Müll., kustřebka oranžová
Hydnotria Tulasnei (Berk.), oříškovec Tulasnův

2. skupina (kategorie): Houby hřibovité (Boletales).

Boletus flavidus Fr., loupák (klouzek) žlutavý

Boletus Pierrhuguesii Boud., hřib (klouzek) Pierrhuguesův

Boletus parasiticus (Bull.), hřib příživný
Gyrodon lividus (Bull.), podloubník sinný (olšový)

3. skupina (kategorie): Chorošovité (Polyporales), lošákovité (Hydnales), kuřátka (Clavariales), stročky (Craterellus), rosolovky (Tremellales) a břichatky (Gasteromycetes).

Lycoperdon umbrinum (Pers.), cupricum (Bon.), pýchavka měděná či čokoládová
Pisolithus arenarius (Schw.), měchář písečný (jako koření)
Clavaria abietina (Pers.), kuřátka jedlová

Lycoperdon hiemale (Bull.), pýchavka zimní
Bovista nigrescens (Pers.), prašivka černavá
Hydnum cirrhatum Pers., lošák bukový či ježatý
H. squamosum Schff., lošák šupinatý

Hydnum subsquamosum Batsch, lošák nešupinatý
Clavaria coralloides (L.), kuřátka korálová
Cl. ligula (Schff.), kuřátka jazykovitá

4. skupina (kategorie): Houby mléčnikovité (Lactariaceae).

Lactarius mitissimus (Pers.), ryzec velejemný
Russula amoena (Lasch), holubinka půvabná

Lactarius glyciosmus Fr., ryzec vonný
R. nauseosa Fr., holubinka ranná
R. melliolens Quél., holubinka medovonná

Pisolithus crassipes (D. C.), měchář tlustonohý (jako koření)
Russula alutacea Fr., holubinka kožolupenná
R. chameleontina Fr., holubinka měnlivá
R. aurora (Krombh.), holubinka zářivá
R. atropurpurea (Krombh.), holubinka černonachová

5. skupina (kategorie): Čirůvkovité bělovýtrusé (Agaricaceae), šťavnatkovité (Hygrophoraceae), špičkovité (Marasmiaceae), liškovité (Cantharellaceae).

Mycena pura (Pers.), helmovka čistá
Collybia mucida (Schrad.), penízovka slizká
Clitocybe incilis (Fr.), strmělka vyhloubená (kadeřavá)

Collybia acervata (Bull.), penízovka červenonohá
Coll. longipes (Bull.), penízovka dlouhonohá

Mycena polygramma (Bull.), helmovka brázditá
Collybia conigena Fr., penízovka šišková

Cl. odora (Bull.), strmělka vonná (anýzka)
Tricholoma resplendens Fr., čirůvka bílá
Tr. orirubens (Quél.), čirůvka žloutnoucí
Tr. carneum (Bull.), čirůvka masová
Hygrophorus obrusseus Fr., šťavnatka zlatožlutá
Cama ophyllus carpinus (Scop.), voskovka kozí
Limacium penarium Fr., plžatka buková
L. aurantiorubrum Sm., plžatka oranžově červená
L. olivaceoalbum Fr., plžatka olivově bílá
Cantharellus tubaeformis (Bull.), liška trubkovitá
Laccaria amethystina (Holmsk.), lakovka ametystová
Clitocybe sinopica Fr., strmělka modřínová čili štěničná
Tricholoma melaleucum (Pers.), čirůvka černobílá
Tr. ramentaceum (Bull.), čirůvka křovištní či šupinatá
Hygrophorus puniceus Fr., šťavnatka červená
Camarophyllus niveus (Scop.), voskovka sněžná
Limacium pustulatum (Pers.), plžatka tečkovaná
Lentinus squamosus (Schff.), houževnatec šupinatý
Cantharellus Friesii Quél., liška Friesova
Clitocybe flaccida (Scop.), strmělka plihá
Tricholoma ustale Fr., čirůvka osmahlá
Tr. imbricatum Fr., čirůvka stékavá (střechovitá)
Tr. ionides (Bull.), čirůvka fialková
Pleurotus petaloides (Bull.), hlíva plátková
Limacium discoideum (Pers.), plžatka terčovitá
L. fuscoalbum (Lasch.), plžatka bělohnědá
Cantharellus cinereus (Pers.), liška popelavá

6. skupina (kategorie): Čirůvkovité různovýtrusé (Agaricaceae). Všechny ostatní kromě bělovýtrusých včetně čechratkovitých (Paxillacea) a slizákovitých (Gomphidiaceae).

Paxillus rhodoxanthus (Schw.), čechratka žlutolupenná
Phlegmacium variicolor (Pers.), pahřib měnivý
Phl. crocolitum (Quél.), pahřib slámožlutý
Phl. glaucopus (Schff.), pahřib modronohý
Pholiota adiposa Fr., šupinovka slizká
Ph. aurivella (Batsch), šupinovka zlatozávojná
Ph. spectabilis Fr., šupinovka skvělá
Myxacium elatius Fr., sliznatka (mazavec) vyšší
Phlegmacium pansa Fr., pahřib oranžový
Phl. multiforme Fr., pahřib mnohotvarý
Phl. sulphurinum (Quél.), pahřib sírový
Inoloma alboviolaceum (Pers.), lilák bělofialový
Pholiota aegerita (Brig.), šupinovka jižní či topolová
Ph. radicosa (Bull.), šupinovka kořenatá
Ph. lucifera (Lasch), šupinovka světlá či mastná
Hypholoma Candolleanum (Fr.), třepenitka Candolleova
Phlegmacium calochroum (Pers.), pahřib žlutý (lepobarvý)
Phl. vespertinum Fr., pahřib večerní
Pholiota flammans Fr., šupinovka ohnivá
Flammula gumosa (Lasch), plaménka dubová
Psilocybe foenisecii (Pers.), lysivka travní (osevní)
Hydrocybe erythrina Fr., vodnatka jarní
Crepidotus mollis (Schff.), trepkovitka měkká
Psilocybe spadicea (Schff.), lysivka tisová

7. skupina (kategorie): Bedlovité (Lepiotales) bělovýtrusé a růžovovýtrusé, k nimž patří rody muchomůrka (Amanita), bedla (Lepiota), kukmák (Volvaria).

Lepiota mastoidea Fr. (umbonata Quél.), bedla hrbatá
Pluteus leoninus (Schff.), štítovka žlutá (lví)
Lepiota meleagris (Sow.), Badhami (Berk.), bedla Badhamova (perličková)
Lepiota cristata (Bolt.), bedla hřebenitá

8. skupina (kategorie): Bedlovité (Lepiotales) různovýtrusé, k nimž patří rody sluka (Rozites), pečárka (Psalliota) a hník (Coprinus).

Coprinus micaceus (Bull.), hník třpitivý
Psalliota echinata Sm., pečárka ježatá (trsnatá)
Psalliota rusiophylla (Lasch), pečárka červenolupenná
Ps. lanines Möller et Schff., pečárka plstnatá
Psalliota comtula Fr., pečárka ozdobná

c) Ekologie. Kdy, kde a proč houby rostou. Vliv prostředí.

Rudolf Kovanda:

Proč houby nerostou, když je někdo uzří.

Tato otázka nebyla dosud uspokojivě vyřešena a to proto, že nemá nikdo na ní takového zájmu, aby se s jejím vyřešením zabýval. Předně je k tomu zapotřebí hodně volného času a potom skutečný vědec, a konečně i mnohý praktický houbař pokládá celou tuto záležitost prostě za hloupost, pramenící z lidského výmyslu. Proč houby nerostou (jsou tím míněny různé hřiby), když je někdo uhlídá? Názor je, že hřib, který obvykle uzříme, bývá zpravidla již narušen hmyzem a nakažen červy, poněvadž není více chráněn mechem nebo spadaným listím a proto dále neroste. V časopise ČČsH z listopadu 1945 až října 1946 píše pan Spytihněv Krejčí, že nedovede však s theorií ČČsH srovnat tu okolnost, že bývají nacházeny veliké hřiby, úplně volné, tedy obnažené, které nejsouce kryty ani mechem ani spadaným listím, rostly nezbytně dál. Rovněž tak jako já nepřipouští možnost, nějaké záhadné moci lidského oka, která by měla vliv na růst hub. Nikdo dosud tuto zajímavou záhadu nevyřešil a marně se o to pokoušel i dotyčný pisatel onoho článku: Proč houby nerostou, když je někdo uzří. Právě tak jako on a i jiní, považoval jsem i já celou věc za lidský výmysl a houbařský vtip.

Loňského roku strávil jsem v létě celé týdny v lese, jednak kolem Třemšína a potom u Černovic v již. Čechách, a tu mne opět k této otázce a jejímu řešení přiměly takové vzdorné houby, které po spatření mým okem nechtěly více již vyrůst. Náhoda? Snad přece ne, vždyť se tak stalo v přemnoha případech. Řekl jsem si, že si pro takové nedorostlé hřiby dojdu později až povyrostou, buď k večeru nebo příští den, eventuálně podle možnosti i později. Kdykoliv a kamkoliv jsem k takovým zanechaným houbám přišel, nebyly o nic větší než jsem je na místě po prvé nalezl. To mně nedalo spát a tak začal jsem i já po způsobu mých předchůdců zkoumati příčinu, proč vlastně více nevyrostly. Marně měřil jsem u některých jejich kloboučky i výšku — větší nebyly. Červivé ve většině případů také nebyly, a proto příčinou zastavení jejich růstu nemohl býti ani hmyz ani jiná mně známá příčina. Rozhodl jsem se, že podobné pozorování provedu rovněž i u křemenáče březového (Boletus versipellis) a zašel jsem si proto do známé mně lokality křem. březového. Měl jsem štěstí, neboť jsem nalezl kromě velkých plodnic i 8 křemenáčků malých, přibližně stejně velkých pod smrkem, a to na jednom místě, vzdálených od sebe 8 až 15 cm. Rozhodl jsem se, že se k nim vrátím a jistě jako velké odnesu si je domů příštího dne a nebo až pozítří, což by bylo za celých 37 hodin od chvíle, kdy jsem je nalezl. Jaké však bylo moje překvapení, když jsem k nim přišel až skutečně za těch 37 hodin a milé křemenáčky byly opět stejně veliké jako předtím. Několik však kroků opodál smálo se na mne několik krásných a zdravých křemenáčů velkých, které mezitím tam vyrostly. Co to? Proč ty malé nevyrostly a proč mohly vedle vyrůst krásné nové? Počasí? Změna teploty a vlhkosti? Jaké jiné vlivy? Teplota a vlhkost vzduchu pokud jsem se mohl stále přesvědčovati, byly stejné. Vyjmul jsem malé křemenáčky ze země, narušeny nebyly ničím, byly pěkně čerstvé, ale stejně velké jako předtím. Podotýkám, že z opatrnosti, když jsem k nim byl přišel po prvé, ani jediného jsem se prstem nedotknul. Znovu jsem začal intensivně pátrati po příčině zastavení jejich růstu, až dalšími zkouškami jsem přišel na to, že příčinou nemůže býti snad nic jiného, než jakési porušení stavby podhoubí. Člověk svoji vahou a kroky, zvláště v důkladných houbařských botách, otřese při přiblížení se k houbám zemí a uvážíme-li, že podhoubí jest změť jemných hubných vlákének přerůzně podle určitých přírodních zákonů seskupených a prostoupených, je porušení jejich konstelace otřesem zcela možné, zvláště pak dotkneme-li se jen samé plodnice prstem. Je nutno také uvážiti, že základ houby vzhledem k její velikosti, váze i rozloze, je začasté poměrně velmi labilní, než aby v něm samém nemohla nastati otřesem třeba jen sebemenší porucha, která by mohla přivoditi konsternaci růstu. Jiné rostliny podobným způsobem postiženy býti nemohou, poněvadž jsou dobře zajištěny a upevněny

rozvětvenými kořeny, kdežto houba kromě chabých jakýchsi provázkovitých spletí hubných vláken (hyf) podobných kořenotvarům a tvrdohoubí, fundamentálního zajištění, takřka nemá. Houbu drží vlastně hlavně substrát a to podle svého složení buď dobře anebo špatně. Lesní substrát je velmi lehce navršený, to není žádná pevná udusaná zem, je snadno pohyblivý, mnohdy se nám pod naší vahou pod nohama přímo houpá a mycelium je v něm uloženo většinou velmi mělko. Otřes půdy vzniklý našimi kroky a jeho velikost i dosah, musel by býti změřen nějakým seismometrem a potom by bylo nutno vyzkoumati, do jaké míry a jaké vzdálenosti je schopen porušiti životně hlavní a základové ústrojí, kterým jest podhoubí.

Říká se, že když fouká vítr, že nerostou houby, ale tu bych opět nepřičítal zastavení jejich růstu zcela jen tomu, že vítr vysouší podhoubí a p. Všimněme si, jak při větru nejen že se kymácí koruny stromů, jejich kmeny, ale i kořeny se pohybují. Od kořenů pak se pohybuje a chvěje celá zem okolo stromů. To, že by nemohlo anebo nemělo vlivu na porušení struktury subtilního podhoubí? V létě vál několik dní za sebou dosti silný vítr, houby v lese nerostly, ale mimo les jsme houby našli. Tak na louce jsme našli v celých pruzích velké množství čerstvých žampionů obecných (Psalliota campestris), které tam vyrostly právě ve dnech, kdy vítr vál a louka před ním nebyla nijak chráněna. Přeutím trochu pršelo. Téměř na samé hrázi rybníku, vystavené plně větru, nalezli jsme 2 pěkné zdravé a čerstvé hříbky dubové (Boletus reticulatus). Les byl opodál na stráni. Tu mě napadlo při nálezu těchto hub mimo les, že pravděpodobně vyrostly jen proto, že byly z dosahu zemních otřesů, vznikajících kymácejícími se stromy. Ovšem kořeny stromů mohly dosahovati sice snadno až k té hrázi, u níž houby rostly, ale snad již jen tak konečky svých nejslabších kořínků, které pohyby stromů a hlavních stromových větví již nepociťovaly.

Ovšem, nyní někdo namítne, že žampion obecný se pěstuje leckdes v pěstírnách, které jsou namnoze i v městě ve velkých domech a na hlavních ulicích, kde otřesy domů dopravním provozem jsou neobyčejně velké a nemá to vlivu na růst těchto žampionů. Dále, že se kolem nich v takové pěstírně nejen chodí, ale provádějí se kolem nich různé manipulace, což by pak podle mé theorie mohlo všechno míti vliv na jejich růst. Já se však domnívám, že snad právě žampion není tak choulostivý na porušení jeho struktury podhoubí. Proto se dá za příznivých okolností všude pěstovati, dá se kamkoliv přenášeti, ale u hříbů že jest tomu zcela jinak. Snad právě jen mycelium hříbů je velmi choulostivé a sebemenší jeho otřes přivodí ihned jeho poruchu a konsternaci dalšího růstu plodnice.

Dr F. Smotlacha:

Prodloužené léto r. 1950.

Naše houby, které jsou po většině houbami celého mírného pásu severní polokoule, mají u nás během let stanovený jistý kalendář svého růstu. Tento kalendář přirozeně není stejný v žádném místě s druhým, ale přece jen ve velkém jsou zde souhlasnosti. Avšak tento kalendář u nás podléhá někdy velkým změnám, které působí skutečné počasí. Tak jsme již mnohokrát slyšeli o urychleném nebo opožděném jaru, o urychleném nebo opožděném létu, o urychleném nebo opožděném podzimu. R. 1950 koncem září a začátkem října je možno mluviti o prodlouženém létu, neboť rostly houby, které normálně rostou v pravém létě, t. j. červenec, srpen. Tak v polovině září, ba i na konci září mohl jsem koupiti na trhu v Hradci Králové kozák habrový — B. rugosus Fr., kozák dubový — B. rimosus Vent., hřib královský — B. regius Kromb. (ten přišel na výstavu ještě začátkem října). Stejně se objevil na výstavě hřib satan — B. satanas Lenz., hřib hedvábný — B. sericeus Krombh. a choroš obrovský — Polyporus giganteus. Z much. rostla vzácně much. zelená — A. viridis Pers., much. pantherová — A. pantherina D. C. a much. Vittadiniho — A. Vittadini Q. Koncem září a začátkem října rostla ještě závojenka olovová — E. lividum Bull. Zajímavá byla forma hřibu obecného se zcela bílým kloboukem B. leucopilus Sm., která se u nás občas objevuje v teplých lesích kolem Prahy.

Ing. H. Jenko:

Holubinka jako saprofyt.

H'ásím lokalitu holubinky smutné (R. consobrina Fr.) z příbuzenství h. hřebenité — R. pectinata Fr., kde žije jako saprofyt. Nalezl jsem ji asi 15 m od živých dubů na velmi starém dubovém pařezu v 10 kusech různého stáří, 25. VII. 1950 na Cibulce v Praze.

Pozn. red.: Již dávno jsem sdělil, že hubní parasiti i symbionti mohou se státi z nouze pouhými saprofyty. Ostatně okolnost, že houba (plodnice) roste na pařezu, neznamená, že by ve starém, shnilém pařezu nemohlo být živeno z dubů v okolí žijících i podhoubí houby, rostoucí na pařeze. Sm.

V. Chmelík:

Houby po prvním mrazíku.

V neděli 22. října 1950 byl na Královédvorsku první ranní mráz a sice — 3°. K poledni se mlhy rozprchly a slunce připravilo krásné podzimní odpoledne Vypravil jsem se tedy narychlo s rodinou do žirečského lesa na Královédvorsko na sběr čirůvek. Nejprve jsem se setkal s velkou rodinou h a v e l e k ve smrčině. Byly bohužel již starší a většinou načervivělé. Další cestou lesem nalezl jsem několik zdravých křemeňáků. Moje radost byla však dovršena, když v trávě u cesty vedle středního borového lesa nalezl jsem množství havelek, většinou mladých, bezvadných. Asi tak za necelou hodinu nasbíral jsem jich tam přes 3 kg. Byly výborné. V lese mráz působí později nežli mimo les.

d) Mykoflora. Mykologické reservace, zahrady, mapy.

Ústřední mykologická zahrada v Praze

je důležitým pracovním plánem houb. pětiletky ČSR. Sídlí v Praze III, Karmelitská 14 a je součástí ČMS a MÚ. Počátek k ní byl položen již r. 1905, kdy prof. Smotlacha vedle houb. úseků lesa na Zámečku u Nov. Hradce Kr. (dnes Hradec Kr.) začal podrobně zkoumat i pražské parky (Stromovku, Kinskou, Nebozízek, Riegrovy sady, Žižkův vrch, Karlovo nám. v Praze) a lesní parky Šárku, Hvězdu, Krč, Klánovice a j.) v okolí pražském. Poznal totiž, že jen důkladným celoročním a dlouholetým průzkumem dají se houby v určitých místech nejen stanovit, nýbrž i po stránce svého života dokonale poznat. Tuto svou „myk. zahradu" (zakreslenou = zahrazenou na plánku) na Královéhradecku zkoumá prof. Smotlacha dosud a částečně i pražskou. Zde si totiž jeho parky a lesy rozebrali jeho spolupracovníci: Stromovku Spálený (dnes je volná), Kinskou Ing. Benda, Olšany Ing. Rimpl, Krč Petránková a Soukup, Chuchli Dvořáková, Zbraslav Miškovský atd. atd. Avšak i hubné kraje v Čechách, v zemi Moravskoslezské a na Slovensku mají dnes své lokální myk. zahrady (malé vybrané lokální oblasti plné hub), které jsou zkoumány našimi mykology a referenty hlavně odboček a o nichž má ČMS zprávy. Zde není místa jmenovati dosavadní význačné spolupracovníky našich myk. zahrad. Vzdáváme jim tímto jménem ČMS díky, jsou členy širšího, poradního, redakčního atd. výboru při ústředí v Praze (podrobnosti o ústřední myk. zahradě, vede ji prof. Smotlacha a je jeho myšlenkou, viz 4. str. obálky 4. sešitu Myk. sborníku, roč. XXVII.). Je dnes pravidlem, že každý náš referent, škola, má svou myk. zahradu, jež je často zároveň i zahradou zásobní (kam se chodí na jedlé houby) avšak i botanickou, což má význam zvláště pro školy, avšak i pro houbaře. V těchto zahradách studujeme i jedovaté houby: much. zelenou, zbělenou a bílou, závojenku olovovou. (Učiň o nich hlášení do Prahy.) Mykol.

zahrady místní (lokální) jsou dvojí: a) okolní (přímé). Jsou to houb. oblasti poblíž bydlišť referentů, sídel myk. kroužků, odboček a blízko škol, aby je bylo možno často prohlížet, vysbírat a prozkoumávat jakož i střežit a ochraňovat před pustošením. Ty právě slouží školám i za botan. zahradu (lesní stromy, keře, léčivé byliny atd.). Ba i zvěř a užitečný hmyz učíme se tam znát a chránit. Jako máme odbočky krajské, tak máme i myk. zahrady krajské, jichž ovšem velká střediska s mnoha referenty (každý referent má svůj kroužek a svou myk. zahradu) mají v širokém okolí více myk. zahrad. Doporučujeme ale, aby se po dohodě se všemi nebo s většinou referentů a škol stanovila pro každé město krajské myk. zahrada hlavní. Na př. Hradec Králové má takovou zahradu zřízenou profesorem Smotlachou v lesích od Vysoké n. L. a Roudničky ke Klukům až k Novému Hradci, kde prof. Smotlacha sám podrobně zkoumá houby již od roku 1905. Kromě toho jsou však tam i jiné lesy — lesíky — v okolí, více méně podrobně zkoumané, které „hlavní" hradeckou myk. zahradu dobře doplňují, takže již dnes by bylo možno pořídit sice všeobecnou, ale přece jen velmi názornou mapu hub hradeckého okresu a kraje. Podobně tomu je (může býti) u Brna, Plzně, Liberce, Pardubic, Ostravy atd. b) zájezdní (nepřímé). Ty vznikají tím, že naši referenti a houbaři z Prahy a právě zmíněných velkých míst stanoví si za myk. zahradu (oblast) les v okolí poblíž menších houb. středisek často daleko od svých obydlí vzdálených, jež nejsou myk. zahradami jen pro ně, nýbrž i pro houbaře místní. Tak Pražané zajíždějí na houby do sta míst mimo Prahu, jež pak jsou jejich zahradami zájezdními. Tak zkoumá lesy kolem Zbraslavi místní odbočka, avšak také houbaři pražští (Jaro Míškovský). Tito houbaři mohou se přidružiti k místním i v odbočce, jež je pak pro ně i odbočkou zájezdní. Dnes je jisto, že mnoho výzkumných myk. zahrad v širokém okolí Prahy, Brna, Ostravy, Olomouce atd. jsou zahradami sice zájezdními pro mykology z našich středisek, ale zároveň jejich vlastními, neboť jen oni sami (ev. se svým kroužkem) je studují, kdežto místní houbaři zvláštní pozornost (o níž by ústředí podávali zprávy) jim nevěnují. Příkladem tu budiž odbočka ČMS (MÚ) ve Vítkovicích v Krkonoších, založená ref. Moravcem z Prahy a odbočka v Námestovo na Slovensku, založená ref. Drázdou z Prahy. Tamní lesy jsou pak jejich myk. zahradami. Všichni naši členové a odběratelé z Prahy, Brna atd. hlaste laskavě brzo své myk. zahrady a vše, co o nich chceme vědět. Nejjednodušší zpráva (tu pošli každý) o myk. zahradách nechť obsahuje toto:

1. Jméno a bydliště (sídlo kroužku odbočky) referenta, který „zahradu" studuje a chrání. 2. Její polohu, jméno (lesa, stráně a p.) a velikost (plánek pošlete později, až budete jej moci pořídit). 3. Sdělte také, zda nestudujete (kdo máš více času) několik takovýchto malých oblastí nebo kromě malé i celou velikou oblast a kde. Sdělte také, od kdy svou malou i velkou oblast zkoumáte. 4. Co (jaké lesy, stráně atd.) obsahuje. Dále stromy (zvláštnosti botanické, zvířecí) a hlavně zajímavosti z hub. (Zda tam, kde a kdy roste much. zelená, zbělená a bílá či závojenka olovová, hřib královský, kovář, koloděj atd.). Zejména potřebujeme průzkum bučin, jedlin a hub jalovce. 5. Hlášení upravte tak, aby se mohlo otisknout v časopise nebo v ročence. V tomto čísle je takovýchto pěkných zpráv několik, na př. Proboštova, Otrubova atd. 6. Kdo z houbařů ji také používá (sděl adresy event. celého kroužku). 7. Která škola má o ni zájem nebo kterou školu chce na ni upozornit.

Mykologické zahrady řádně a dobře dlouho zkoumané, mapované (plánek) s přesnou registrací zprvu hlavních hub, později všech, kde vše důležité je o nich zapsáno a do Ústřední zahrady v Praze (ČMS) písemně sděleno, mají velký význam pro skutečné poznání hub jedlých a jedovatých v ČSR, jak tu podle místa, okresů, krajů i kalendáře (času) rostou. Ty pomohly prof. Sm. při jeho studiu našich hub a jsou proto jím organisovány a propagovány. Podle nich lze také pořizovati nejsprávnější mapy hub. Proto všichni naši mykologové, členové a odběratelé Myk. sborníku, kteří mají jednu (nebo i dvě zájezdní) svou zahradu dobře registrovanou, jsou samosebou nejen referenty svých zahrad a odboček ČMS (MÚ) — které vždy patří k zahradám — nýbrž podle zásluh o mykologii a podle svých znalostí hub i členy výborů i odboček, odborů i ústředí.

Za výbor ČMS: Brunhofer, Šípek, Vávra

Jos. Knoflíček:

Zpráva o sběru hub v r. 1950 v mé mykol. zahradě.

R. 1950 počaly se houby v mé myk. zahradě (Deblínském lese) vyskytovat dosti pozdě. První hřiby jsem nalezl koncem června, ale vesměs červivé. Potom růst úplně přestal, bylo sucho. Ve větším množství se houby počaly vyskytovat teprve na podzim, počátkem září, po menších deštích ojediněle, ale v říjnu a listopadu po vydatných prškách v množství opravdu velikém. Hřibů rostly všechny druhy: habrový, satan, žlutomasý, strakoš atd. Holubinek a jiných hub rovněž velké množství. Málo se vyskytovaly syrovinky. Klouzků rostlo hodně, pýchavek také. Letos jsem nalezl 14. října smrž a dvě pýchavky obrovské. Ve velkém množství rostla liška, jedlá kuřátka a stroček, který je u nás málo sbírán. Též kyjanek bylo hodně, ale nesbírají se, právě tak jako lošák jelení a slizák mazlavý, třebas že je velmi chutný. Klouzek kravský se též vyskytoval a dosti byl sbírán, kdežto klouzek sličný v našem kraji sbírá málokdo.

Ing. Jaroslav Krečmer:

Zpráva z mykol. zahrady (prof. Smotlachovi).

Mojí myk. zahradou je park a sousední les „Obora" u Nechanic. Zejména v parku rostou zajímavé houby, jak už jsem měl příležitost vám ukázat a přinést na výstavu. Též letos už v květnu jsem nacházel hřiby satanovité (B. satanoides), později v krásných exemplářích purpurové (B. purpureus), královské, bronzové, kováře, kříště (B. pachypus). Všímal jsem si letos zejména stinné a sluneční formy B. purpureus a satanoides a zjistil, že rozličného zabarvení dosahují tyto hřiby též postupem září. Zdá se, že možno potvrdit, že stárnutím přecházejí tyto krásné hřiby v barevném pojetí do formy slunné. Všechny uvedené hřiby jsem nalézal pod anebo i v blízkosti starých dubů a už po několik let vždy na stejném místě. Též si vzpomínám na krásný exemplář pstřeně a také choroše sírového, který vyrostl do formy obrovské růže v barvě žluté a růžové. Zarmucoval mne letos pohled na les s rozkopanými houbami, kterých bylo letos v červenci mnoho, jednak bohatým růstem, jednak proto, že houbaři po většině druhy, jež jsem jmenoval, neznají a rozkopávají. Poněvadž „Obora" je zároveň naším honebním revírem, hodlám příštím rokem tabulkami požádati houbaře, aby houby, které nesbírají, neničili. 31. XI. 1950.

Fr. Peterka:

Úroda hub v chyňavských lesích.

Chyňavské lesy táhnoucí se od Nouzova a Poteplý (okres Unhošť) k Chyňavě a dále pak směrem ke Křivoklátu, vydaly r. 1950 nebývalé množství hub všeho druhu. V prvé řadě byly to hřiby. Úroda těchto hřibů měla 3 periody. V měsíci červnu se již objevily ve všech listnatých lesích. Později pak nastala úroda hřibů ve smrčinách a nepřestaly růst ani v lesích listnatých. Ke konci měs. srpna a zač. září přestaly naráz růst všechny druhy hub. Počínaje dnem 13. září objevují se hříbky ve smrčinách.

Nebývalá úroda holubinek všeho druhu zaplavila tyto lesy. V prvé řadě holubinka mandlová, namodralá a zelená. Byla to skutečně podívaná dosud neviděná. Houbaři tyto výborné houby opomíjeli následkem toho, že měli výběr ve hřibech. Dnes, když nejsou, celá řada jich řekne, proč jsem je nenasbíral k naložení do octa pro zimu.

Podstatná změna v kráse narostlých hub nastala počátkem školních prázdnin. Letní sídlo rekreantů na Nouzově, Poteplý, Dědkův mlýn, vyslalo do lesů své školáky. Z nich byl opatřen každý klackem. Co nebylo hřib, muselo se rozbít. Byla to v několika dnech učiněná spousta. Přejde vás chuť v takovém

lese hledat houby. Pochopitelně každý řádný houbař tuto zkázu odsuzoval a pro nás z toho vyplývá poučení, že se budeme muset s tímto obrátit na školy, kde by žáci všech ročníků byli poučeni, jakou pášou národní škodu ničením hub. Pro poučení dal jsem do výlohy redakce Práce v Kladně smrtelně jedovatou much. zelenou, která byla se zájmem prohlížena. 16. IX. 1950.

Jos. Otruba:

Z výskytu některých druhů hub na Olomoucku.

U starého lomu nedaleko Pivína, jižně Prostějova, jsou malé smrkové a borové lesíky, sousedící s polem a stepními úhory. Dne 30. září 1950 překvapily mne na kamenité stepi mezi trsy kvetoucího kartouzku dvě skupiny dospělých plodnic slizáka lepkavého Gomphidius viscidus L., zjev to v podobném prostředí řídký. Jejich život souvisí tu nepochybně s borem, vzdáleným od místa výskytu asi 6 metrů.

V olomouckých městských sadech stojí u hlavní aleje statný jilm s trouchnivějícím zbytkem suku na kmeni. V trouchni suku asi 2 m nad zemí vyrostl epifyticky trs 11 plodnic čirůvky nahloučené Tricholoma conglobatum Vittad. V posečené vojtěšce při okraji jehličnatého lesa (smrk, bor, jedle) severně radikovské pevnůstky za Sv. Kopečkem u Olomouce rostl v srpnu dosti hojně klouzek žlutý Boletus luteus L. a klouzek ovčí Boletus granulatus L. ve vzdálenosti 8 kroků od nejbližší borovice.

Zdeněk Borský:

Houby rostoucí v zahradě.

Loni vyrostl na naší zahradě konečně kozák březový. Každé léto od r. 1946 lil jsem rozmačkané velké, staré plodnice kozáků a křemeňáků na místečko, kde roste břízka a osyka a konečně loni vyrostl jeden kozáček.

Je tedy seznam hub, který vyrostl v zahradě u domu v Nejdku, těsně vedle silnice, již dosti pestrý. Dvakrát se objevila bedla Friesova a každoročně je hojná v křovinách bedla hřebenitá, stejně tak hojná je václavka. Pod lípami roste pestřec a některé léto se objevuje často po několik týdnů hřib sadní — najednou nevyroste ovšem více jak 10 plodnic. Šťavnatka kuželová, holubinka hřebenitá a strmělka přehnutá vyskytují se sice vždy jen v několika exemplářích, ale každoročně, stejně tak se na jednom pařezu zalíbilo štítovce jelení. Dvakrát se objevila kustřebka oranžová a na kůlu vyrostla zajímavá houbička podobná ptačímu hnízdu — číšenka obecná. Pod břízkou pak samozřejmě roste čechratka podvinutá — tu tady člověk najde všude, protože všude také najde alespoň jeden bílý kmen břízy...

Měděnky. Dne 17. 10. 1950 nasbírala moje sestra ve Stromovce ve vysokých kopřivách houf měděnek (Stropharia aeruginosa Curt), které měly třeně až 14 cm vysoké a kloboučky 6 cm široké, a byly barvy tmavozelené. Uvařila je v octě a přidala trochu cibulky, kmínu a petržele, houby byly výtečné. Spálený

Choroše sírového — P. sulphureus našel jsem koncem srpna 1948 v městském parku v Jelšavě (okr. Revúca). Vyrostl uprostřed parkové, pískem vysypané cesty, parasitně na kořenu poblíž stojícího kaštanu. Měl tvar sploštělého bochníku o průměru asi 15 cm s četnými lalоky. Vrchní plocha byla v barvě sytě pomerančové, okraje a spodní plocha sírově žlutá s nádechem do zelena. Celá plodnice byla ještě měkká, příjemné ovocné vůně. Tehdy jsem tuto krásnou houbu ještě neznal, a proto jsem ji nechutnal. 6. 10. 1948. F. Prášil

Benátky. Ve své myk. zahradě „Slepeč" (patří tamní odbočce), nalezl jsem 12. 11. 1950 pěkné hvězdice. V parku v B. na starém javoru pěkné plodnice hlívy ústřičné, které mi namaloval p. Václav Černý, člen uměl. odboru ČMS. Václav Hořínek

Hlášení z mé mykol. zahrady. V mé mykol. zahradě (Dačice), rostou nyní

(22. 10. 1950) tyto houby: strmělka zakřivená, slizák mazlavý, slizák slizký, ryzec obecný, pýchavka hruškovitá, p. dlabaná, p. bradavičnatá, hřib kožešník, hřib dutonohý, much. červená, pavučinec kozlí, čirůvka nahá, špička travní, holubinka mandlová, hřib obecný (již jen ojediněle), hřib modrák, klouzek sličný, liška obecná, václavky. Dnes byly všechny houby zmrzlé, ale našel jsem ještě dosti hub, mezi nimi i ryzce obec.

Fr. Procházka

Ve sběru hvězdic pro dra Staňka se pokračuje. Sm.

Z dotazníků č. II (kdo jsi jej vyplněný nevrátil, učiň tak ihned).

Moje myk. zahrada je současně m. z. naší odbočky v Pr. Bečvě, kterou před časem založil a řídí p. řed. Holčák, předs. odbočky. Fr. Maliňák

Mám pěknou myk. zahradu na ostrově rybníku Dechtaře, 15 km od Českých Budějovic.

Jan Bulíř

Mou myk. zahr. je m. z. odbočky ČMS v Kolíně — Borky u Kolína.

Jos. Vlasák

Louny mají několik myk. zahrad, neboť lesy jsou tu vzdáleny. Odbočka stará se hlavně o lesy nečenické, kdežto na př. s. Tyl má za m. z. les u m r l č í. Václav Šmolík

Za mykol. zahradu mám ohražený les 1000 m² v Dol. Mokropsích.

Ak. m. Zd. Burian

Mykol. zahr. mám v lesích u Kostelce n. Orl. Gustav Tyrýnek

Chodím na houby do lesů kolem Klatov. MUDr Mil. Schauer

Moje mykol. zahrada je v lesích kolem Kam. Újezda. Kašpar Kříž

Na houby jezdím hlavně na Písecko. Ing. C. Oldřich Kruchňa

Za mykol. zahradu mám vrch „Zeblík" nad Sebuzínem u Litoměřic.

Václ. Kořenský

Za mykól. zahradu mám lesy u Třebovětic na Hořicku (kraj Hradec Kr.)

Bedřich Čejka

Moje mykol. zahrada je v okolí Jílové u Děčína. Stan. Lír

e) Část praktická. Kuchyně a špíž. Nové způsoby přípravy, chuť a vůně hub.

Josef J i r o u s :

Smažená vejce s houbami

jsou v době růstu hub naší nejobvyklejší a dobrou večeří. Stačí vyjít do lesa a přinést jakékoli jedlé houby, aniž bychom se pachtili po oblíbených hřibech. Přísada dušených hub do smažených vajec je totiž v houbových pokrmech nejvděčnější. Houbové směsi jsou přerozmanité a poskytují kuchaře nevyčerpatelný zdroj kuchařských výzkumů. Doporučí se každou takovou směs napsat, abychom se vyvarovali omylů, zkazí-li nám některá houba poněkud jídlo, nebo chutná-li ve směsi méně dobře. Rovný talíř drobně nakrájených hub, pro někoho vrchovatý, stačí pro jednu až dvě osoby, do toho pak 1—2 vejce, podle možnosti i více a s chlebem máme jednoduchou, dobrou a levnou večeři.

Podávám zde některé směsi tak, jak se mi osvědčily, připomínaje ovšem, že větší či menší množství některé houby ve směsi může přivodit zcela jinou vlastnost jídla; také zde tkví právě ony nevyčerpatelné možnosti. Je samozřejmé, že smaženice možno kombinovat s květákem, mozečkem, uzeninou, různým masem a podobně.

1. čechratka podvinutá, holubinka namodralá, hřib hnědý, růžovka, kozí pysk: v ý b o r n é ;
2. růžovka, klouzek modřínový, holubinka mandlová, namodralá, trávozelená: v ý t e č n é ;
3. růžovka, šedivka, podzemka, liška, žemlička, holubinka kolčaví, slizák mazlavý: v ý t e č n é ;
4. růžovka, klouzek sličný, kozák, holubinka trávozelená, kolčaví, mandlovka, slizák, čechratka: v ý t e č n é ;
5. čechratka, růžovka, klouzek sličný, hřib hnědý, ryzec smrkový, kozák, křemenáč, kozí pysk, hřib žlutomasý, holubinka jahodová, liška: v e l m i d o b r é ;

6. křemenáč, holubinka sivá, osmahlá, mandlová, klouzek sličný, obecný, kozí pysk, mlynářka, liška, čechratka, slizák, hřib hnědý, strakoš: **výborné**:
7. hřib obecný, kozák, klouzek obecný a sličný: **výborné**;
8. hřib obecný a růžovka: **zvlášť výtečné**;
9. hřib, klouzek obecný a modřínový, kozí pysk, slizák, ryzec, čechratka, holubinka trávozelená: **výborné**;
10. růžovka, kozák, hřib hnědý, václavka, holubinka namodralá, slizák mazlavý: **výborné**;
11. růžovka, havelka, slizák, h. kolčaví: **výborné**;
12. růžovka, václavka, bukovka, h. namodralá, mandlová, hřib různobarvý, čechratka, pahřib hřibovitý, kozák, mlynářka, liška, hřib obecný: **velmi dobré**;
13. růžovka, kovář, hřib hnědý (dvě vejce, krupička, kůže z kuřete): **výborné**.

Květák na másle se strouhankou, do toho dušené houby na sádle (růžovka, křemenáč, kozák a hřib hnědý) je jídlo rovněž výtečné. Smažená vejce s mozečkem a houbami: hřibem, růžovkou, hřibem hnědým a mlynářkou byla rovněž velmi dobrá, ale asi vlivem mlynářky nahořklá. Třeba dávat pozor na žemličku, která je velmi hořká. Samotná sě nedá s vejci jíst a je v žaludku těžká.

Smažená vejce s pečárkou jsou dobrá, směs hřibu hnědého, obecného, růžovky a čechratky dala jídlo nevalné, dvě další směsi, a to: 1. hřib žlutomasý, hnědý, klouzek sličný, loupák borový, 2. hřib hnědý, obecný, klouzek sličný, růžovka a čechratka daly jídlo dobré. Zdá se, že čechratka jídlo kazí, samotnou jsem ji smaženou nezkoušel.

Potud zatím mé zkušenosti ve smažení, pokud jsem je zachytil na papír. O jiných jídlech se zmíním jindy.

Růžena Vtelenská:

Ryzec nasládlý a čechratka černohuňatá v octě.

Loni v létě jsem konala pokusy s ryzcem nasládlým — Lactarius subdulcis Bull. a čechratkou černohuňatou — Paxillus atrotomentosus Batsch se zavářením do octa. Ryzec nebyl v octě nasládlý, ale důkladně nahořklý, takže jsme jej vyhodili a totéž postihlo i čechratku černohuňatou. Při vaření dostala podivnou modrofialovou barvu a chutnala nahořkle a jako po pryskyřici. Takto ji tedy už upravovat nebudu; pamatuji se ale, že mi v roce 1945—46 v menším množství ve směsi jiných hub nevadila. Z nedostatku jiných hub jsem loni zavařila do octa slizáky, růžovky i šedivky a nebyly špatné. Vajíčka hadovek jsme jedli smažená se žampiony. Bylo to chutné.

Chlupaté knedlíky s houbami. Ustrouhané syrové brambory spaříme mlékem, tekutinu slijeme, škrob na dně usazený do dřeně zamícháme, přidáme česnek, majoránku, sůl, mletý kmín, dušené houby, tvoříme na omastku placičky, které na obou stranách opečeme. Pro zlepšení lze přidati žloutek a sníh.

Marie Herčíková

Omáčka z májovek je nejlepší ze všech houbových omáček! Zlatová cibulka, májovky nakrájené a dovařené, přidat hovězí polévku, květ a do omáčky nakrájet hovězí maso.

Helmerová

Které houby se doporučují nejlépe k nakládání do soli? Doporučují se hlavně ty, které jsou vodnaté a tedy se špatně suší, na př. třepenitka vlahomilná, katmanky, much. růžová (masák), šedá, ryzec pravý a j. Houby v soli uchovají nejvíce vůni a chuť hub čerstvých, ale musí se jich dát do jídel málo, aby se jídla nepřesolila. Mohou se však do jídel přidati houby sušené. Tyto vodnaté houby hodí se také i k nakládání do octa.

Boh. Matas

Plněná rajská jablíčka. Pěkná kulatá jablíčka se u stopky seříznou, aby se udělala čepička. Vnitřek se vybere a jablíčka se plní touto míchaninou: trochu čisté, dvakrát spařené rýže, několik hlaviček z hřibků nebo žampionů drobně rozsekaných, kousek slaniny smíchá se dohromady a osolí a asi něco přes po-

lovinu se tím jablíčka naplní. Na omastku se nechá rozpálit drobně sekaná cibulka, prolisuje se do ní ona vybraná dužina z jablíčka. Naplněná jablíčka se do té šťávy vloží a pod poklicí se asi hodinu dusí. Ve ¼ l kyselé smetany se zamíchá lžička mouky a omáčka se tím zalije. S noky nebo makarony je to výborné jídlo. A. Čermáková

f) Sběr, obchod, průmysl. Klasifikace. Trhy. Znalci. Kodex.

Emil Havlíček:

Sušení hub.

Ze své praxe jsem se přesvědčil, že sušení hub je nejúčinnější na přímém slunci, neb se zdá nejrychlejší a nejúčinnější. Tepla slunečního však na podzim nebývá vždy dosti a pak nutno sušiti houby doma. Možno tak činiti v místnostech netopených ale suchých, dobře větraných, nebo uložením rozkrájených hub na mírně teplých kamnech, na venkově nejlépe na pecích. — Při hovorech o tom jsem slyšel názory, že sušení na slunci ubírá houbám aroma, čímž ztrácejí na jakosti. — Neměl jsem v tom směru ještě možnost činiti nějaká pozorování a proto prosím o lask. radu v tomto směru. — Děkuji již dnes.

Pozn. red.: Houbaři, raďte!

Frant. Trojna:

Úschova hub.

Často si u nás houbaři stěžovali, že houby, které si chtěli různým způsobem úpravy uchovati na zimu, se jim zkazily tak, že jich nemohli upotřebit k přípravě jídel.

Houbaři, kteří si houby usušili, měli nesnáze s tím, že houby byly na podzim nebo na jaře napadeny moly. Sušené houby uchovávali tak, že je po usušení dali do plátěných sáčků ke kamnům nebo na jiné suché místo. Doporučil jsem jim, aby usušené houby dali do skleněných lahví od okurek, zavařenin a j., aby je přikryli papírem a zavázali. Občas je třeba houby přesušit, jsou-li trochu zavlhlé. Tím způsobem možno uchovat houby na dlouhou dobu i na léta, kdy houby nerostou, nebo není příležitosti k výsběru hub.

Někteří houbaři si také stěžovali, že houby, naložené v soli, se jim zkazily, zkvasily a potom zapáchaly, takže jich nebylo možno použít. Zjistil jsem, že nakrájené houby nasypali do lahve, smíchali je se solí a domnívali se, že tím je skončena úprava hub k úschově. Houby v soli možno uschovat též na dlouhou dobu, když se střídavě na vrstvu hub, drobně nakrájených, nasype sůl a houby se důkladně vařečkou upěchují tak, že se objeví voda z hub. Vodu možno ponechati ve sklenici, navrch se nasype sůl, sklenice se zaváže a uchová na chladnějším místě. Při přípravě jídel nutno si opatrně počínati, aby nebylo jídlo přesolené.

Též možno v kterékoliv roční době připraviti jídla z hub, která chutnají jako z hub čerstvě nakrájených. Po sběru se houby nakrájejí na hrubší kousky, potom se trochu osolí a na plotně se míchají tak dlouho, až pustí vodu. Takto připravené houby se dají do menších sterilisačních sklenic, vaří se při 100° C po dobu jedné hodiny v páře. Takto upravené houby možno později smažit s vejci nebo se hodí k přípravě masitých pokrmů, na př. telecí maso na houbách a j. Docílí se tím chutných jídel jako z hub čerstvě nasbíraných.

Chceme-li uchovati houby v octě, přidá se při vaření octa s kořením trochu konservujícího přípravku (moravěnka, nakládáček a j.) a ocet se smíchá s uvařenými houbami. Takto upravené houby jsou lahodné chuti, poněvadž nejsou příliš kyselé.

Upozornil jsem tím na uchovávání hub, ačkoliv to není nic nového. Kdo pozorně pročítá časopis ČČsH, zvláště starší ročníky, dočte se tam o úpravě hub a různých způsobech uchovávání hub od dr. F. Smotlachy a jiných zkušených odborníků. Chtěl jsem na to upozornit nové čtenáře ČČsH.

Fr. Tuček:

Sběr hub v okolí Unhoště roku 1950.

Loňský rok v unhošťském kraji byl chudý na některé druhy hub: málo jsem našel lišky, kominíčky, podmásníky a hřib panský. Za to ve velikém množství rostly kozáky, křemenáče, hřiby dubové i smrkové, škoda, že velmi červivěly. Bohatě se vyskytly bedly vysoké, našel jsem jich v jednom místě 37. Také klouzky modřínové překvapily množstvím. Teplé dni říjnové daly vyrůst čirůvkám, havelkám i zelenkám i mnohým holubinkám. Napadl sníh a dostavil se mráz a houby namnoze zmrzly. Domníval jsem se, že bude konec růstu hub. K velikému překvapení nacházejí se i nadále v listopadu po oblevě hřiby, havelky, pomrazky i ryzce. 17. XI. 1950.

K. Petránková:

Moje zkušenosti s březnovkou (L. marzuolum).

Prvně viděla jsem ji kolovat v přednášce ČMS. Tmavošedá hubka, celkem připomínající havelku, již jsem tehdy již znala a sbírala. — Mohlo to být asi okolo r. 1934. Mile jsem byla překvapena, když jsem ji viděla — na ošatce trhovkyně na Smíchově. Měla těchto pěkných hub více. Koupila jsem si jich trochu. „To jsou březnovky, že?" otázala jsem se. Přisvědčila. Upravila jsem si je a velice mi chutnaly. Musila jich tehdy býti výjimečně bohatá úroda, vždyť ač jsem se po nich rok co rok sháněla, vždy nadarmo. Až přece jednou. Bylo to již nyní ve čtyřicátých letech, kdy při jedné z neděl. houbařských vycházek jsem našla — březnovku. Bylo to již v červnu, proto jsem se divila, že jsem ji v tuto dobu našla. Bylo patrně opožděné jaro, což se někdy děje.

Kterých 3—10 druhů pokládáte za nejlepší?

(Vzato z dotazníku II.)

Hřiby pravé, smrže, kačenky, žampiony ob., špičníky a kozáky, lošák jelení, křemenáč osikový, lišku, kotrč dubovou a klouzky ob.

Josef Veselý

Hřib pravý, žampion ob., smrže (kačenky, ucháče, destice), křemenáče (březový, osikový a šedý), lišku ob. a fialovou, májovku, zelánku, havelku, špičku ob., holubinku mandlovou, namodralou, bukovku.

Frant. Nezmara

Do octa (mladé houby): hřiby pravé, ryzec ob. a krvavomléčný, strakoše, václavku, čirůvku nahou, havelku, zelánku, křemenáče, hřib hnědý, růžovku a podvínku.

Oldřich Růžička

Do octa: hřiby a václavky.

K. Krčan

Do octa: ryzec, much. šedou a hřiby, slizák, čechratku.

Jan Pacák

Do octa: hřiby, václavky, ryzce, čechratky, křemeňáky.

M. Pohnětalová

Do octa: ryzce, hřiby, strakoše, zelánky, havelky, čirůvku červenožlutou.

M. Richterová

Do octa dávám jako nejlepší:
Lišky, václavky, bílé hřiby.

Jar. Břicháček

Hříbky a ryzce.

MUDr Protivenský

Hřiby, slizáky, klouzky.

Bron. Hlůza

Hříbky, ryzce, podvínky, kozáky, strakoše, zelánky, havelky.

Gabr. Veselý

Hřiby, ryzce, václavky, růžovky, klouzky.

A. Čábera

Ryzce, hříbky, strakoše, strnádky, (zelánky), havelky, šafránky.

Mar. Richterová

Ryzce, much. šedou, hříbky, slizáky, podvínky, zelánky. Jan Pacák

Hřib smrkový, ryzec pravý. Karel Rambousek

Smrže, pýchavky. Igor Fabry

Ryzce obecné, podvínky, lišky. Václav Novák

Hřibovité, holubinky. Stan. Liška

Hřibovité, ryzce. Jan Juránek

Hřib smrkový, ryzec ob., rosolozub husp. Jiří Ponert

Ryzce, hříby smrkové a čechratku podvinutou. Rudolf Řezáč

Lišky, ryzce, čechratky, malé hříbky, syroviníky (jako pochoutku). Jindřich Jelínek

Mladé hříbky smrkové, peřatku borovou. Jan Březina

Kdo jsi dotazník č. II dosud neposlal, vyplň a pošli. K nakládání do octa stačí jmenovati jen 3—5 druhů, jestliže více nenakládáš. Každý sděl také, jakým způsobem houby do octa nakládáš. Redakce

g) Houby jedovaté, podezřelé, nejedlé. Otravy, nemoce a léky z hub.

Dr Ad. Konečný:

Špička česneková jako lék.

Každý z houbařů zná zajisté špičku česnekovou — Marasmius scorodonius či aliatus (Fr.). Roste v létě i na podzim ve světlých lesích jehličnatých ve skupinách, zejména po deštích. Je výborná jako přísada do polévek nebo houbových směsí. Houbička na 2—5 cm dlouhém, rohovitém, lesklém, temně červenohnědém třeni, s kloboučkem tenkým, mírně vyklenutým, hladkým, bělavým až světlehnědým. Mám s ní dobrou zkušenost jako s lékem proti včelímu bodnutí. Šel jsem jednou v létě procházňkou kolem lesa, prostovlasý a tu mne zvědavá včela bodla dočela, do kořenu nosu. Odnesla to sice svým životem, ale co platno, rána bolela a otok mohutněl a já neměl po ruce žádný léčebný prostředek. V tom jsem uviděl na okraji lesa skupinu česneček, potřel jsme jimi otok a ejhle, za několik minut bolest i otok zmizel jako zázrakem. Osvědčila se tedy špička česneková jako výborný a rychle účinkující léčebný prostředek proti včelímu bodnutí.

Rudolf Šťastný:

Zápis

o varných zkouškách jedovatých hub s cibulí za účelem ověření pověsti zčernání cibule jako indikace jedovatých hub. (V Praze 25. 8. 1950.)

A. Aby byly vyloučeny vedlejší vlivy, bylo k varným zkouškám použito chemické porcelánové odpařovací misky a skleněné míchací tyčinky, čištěné destilovanou vodou. Do misky bylo nalito určité množství destilované vody, tato přivedena do varu, vhozeny zkoumané pokrájené houby, určitou dobu vyvářeny, pak přidána roztrhnutá vnitřní slupka cibule, opět určitou dobu vařeno. Houby jedovaté (označené +) pocházejí z Mykologického ústavu, který je vydal k pokusům dne 21. srpna 1950.

B. Zkoušky konané dne 22. srpna 1950:

+ 1. **Muchomůrka zelená** (A. viridis Pers): 100 ccm destilované vody přivedeno do varu, přidány pokrájené dvě muchomůrky zelené ve váze 9,5 g, vařeno po dobu 5 minut. Barva klobouku téměř zmizela, odvar se slabě zbarvil. Vhozená cibule a dále vařeno po dobu 5 minut za míchání skleněnou tyčkou. Cibule jen zeskelnatěla jako při normálním vaření, ale nezčernala. Indikace tedy negativní.

+ 2. **Závojenka olovová** (Entoloma lividum Bull.): 100 ccm destilované vody přivedeno do varu, přidána pokrájená závojenka ve váze 10,5 g, vařeno po

dobu 5 minut. Odvar se slabě zbarvil, ale více než ad 1. Vhozena cibule a dále vařeno po dobu 5 minut za míchání. Cibule jen zeskalnatěla, ale nezčernala. Indikace negativní.

+ 3. **Muchomůrka červená** (A. muscaria L.): 200 ccm destilované vody přivedeno do varu, přidána pokrájená muchomůrka červená ve váze 42 g, vařeno po dobu 5 minut. Odvar silně zbarvený, oranžový. Vhozena cibule a dál vařeno po dobu 5 minut za míchání. Cibule jen zeskelnatěla s mizivým nádechem oranžového zabarvení, ale nezčernala. Indikace negativní.

C. Poněvadž předchozí zkoušky byly negativní, byly o 3 dny později konány dvě další zkoušky s houbami sebranými dne 21. srpna 1950, a tedy dne 25. srpna 1950 již více zaschlými, napadenými bělavou plísní (druh nezjišťován), aby bylo zjištěno, není-li snad plíseň původcem zčernání cibule.

1. **Hřib podezřelý** (B. suspectus Kr.): 200 ccm destilované vody přivedeno do varu, přidán 6 dní starý hřib podezřelý o váze 24 g, s přezrálým, zčernalým a mokrým hymeniem, chycený bělavou plísní, a vařeno po dobu 5 minut. Odvar zhnědl (tmavohnědý). Přidána cibule a vařeno dalších 10 minut za míchání. Odvar ještě více ztmavěl, ale cibule jen zeskalnatěla, nabrala trochu (povrchově) barvu odvaru, ale nezčernala. Indikace negativní.

2. **Klouzek sličný** (B. elegans Sch.): 200 ccm destilované vody přivedeno do varu, přidán pokrájený, 6 dní starý klouzek sličný, suchý, o váze 7,5 g, chycený bělavou plísní, vařeno po dobu 10 minut. Odvar slabě špinavě žlutý. Přidána cibule, vařeno dalších 10 minut za míchání. Cibule zeskelnatěla, ale nezčernala. Indikace negativní.

Na základě provedeného pokusu bylo prokázáno, že pověst o černání cibule při vaření s jedovatými houbami neodpovídá skutečnosti.

O. Hochmanová:

Otrava muchomůrkou asi pantherovou.

Vyprávěla mně pí M., jak byla přiotrávena muchomůrkou. V létě nasbírala množství různých hub, dala je kuchařce v restauraci připravit k jídlu. Ta vhozením cibule do vody s houbami určila dobrou jejich jakost. Nějaký čas po požití hubného jídla začala pí M. jinak vidět. Chtěla podat misku ze skříňky, hmatala vedle a byla by shodila jiné předměty na zem. Při tom stále opakovala: „Já jsem jako kdybych zde nebyla." Najednou vykřikla: „Já jsem otrávená muchomůrkou." Vyběhla ven, aby varovala svého muže, který jedl tentýž pokrm. Běžela velmi rychle. Cítila se lehkou jako pírko a zdálo se jí, jakoby ji nějaká síla nadnášela a prudce hnala vpřed. Zastavila se, až když potkala auto se svým mužem. Oběma pak v nemocnici vyprázdnili žaludky a tak včasným zákrokem bylo zabráněno neštěstí.

Muchomůrku zelenou nalezl jsem v červenci 1946 ve skupině listnatých stromů při Záhřebském rybníku severovýchodně Chlumu u Třeboně a zaslal ji do poradny MVÚ, kde mi byla jako taková určena. V září 1948 nalezl jsem dvě plodnice m. zelené ve smíš. lese Stehlovy východně Mladé Vožice a jednu plodnici na Sedláčkově stezce v Remísu pod Šelmberkem u Mladé Vožice. Větší počet plodnic m. zelené nalezl jsem při myslivně na Šelmberku u Mladé Vožice a sice dne 10. září 1948 sedm plodnic, 14. září dalších šest plodnic a dne 22. září ještě dvě plodnice, celkem tedy 15 plodnic postupně na jednom a tomtéž místě. Připomínám, že na všech uvedených nalezištích zjistil jsem vždy přítomnost dubu a že všechny sebrané plodnice m. zelené zaslal jsem do ústavu. V r. 1949 jsem na žádném z těchto míst ani jinde m. zelené nenalezl následkem velmi suchého podzimu na Mladovožicku, veškeré houby předčasně přestaly růst.
5. VI. 1950. Ant. Turek

Z dotazníku II vybrali jsme zatím toto: (Kdo jsi dotazník dosud neposlal, učiň tak brzy!)

Much. zelenou sbíral jsem r. 1950 ve smrčině na Rápolicku pod bukem. Ant. Čábera

Much. zelená vyskytuje se u nás dosti často v našich hlubokých lesích v Malšicích u Tábora.

Jaroslav Štech

Much. zelenou, zbělenou a bílou jsem ve své mykol. zahradě (les „Slepeč") u Benátek n. J., dosud nenašel.

Miloš Klouček

Much zelená roste jednotlivě v lese za Bědovicemi a Štěnkovem a v městském parku v Třebechovicích.

St. Cejnar

Much. zelená je u nás řídká.

K. Újezd

Kašpar Kříž

h) **Názvosloví a lidová jména hub. Pranostiky.**

Jan Juránek:

Několik pojmenování sluky svraskalé.

(Rozites caperata Karst.)

Když jsem před půl stoletím jako chlapec chodíval s matkou na houby do lesů v okolí Německého na Mor., naučil jsem se poznávat dobrou jedlou houbu masovku. Matka se narodila v blízké vesnici Blatinách a tuto houbu pod jménem masovka sbírala od svého mládí. Někdy se nám podařilo nasbírat vydatných masitých masovek větší množství. V pozdějších letech jako učitel v Odranci (asi 4 km od Německého) jsem shledal, že tamní houbaři také sbírají masovky, ale říkají jim baženky. Snad proto, že rostou ve stínu na vlhčích místech lesa.

Bezděk ve svém „Kritickém studiu" na str. 129 píše, že lidové jméno sluka zjistil v krajině okolo Svratky (11 km od Německého) a na svých přednáškách, kursech a výstavkách hub je zavedl. Bezděk se dále zmiňuje, že později v jiných místech zjistil také lidové pojmenování masařka. Po prvé jsem pojmenování sluka svrskalá slyšel z Bezděkových úst na houbařském kursu v Březinách. Všeobecně nyní užívané v houbařské literatuře české pojmenování sluka dostalo se tam tedy vlivem Bezděkovým. Avšak i vědecké jméno této houby se změnilo, o čemž také píše Bezděk. Houba bývala nazývána Pholiota caperata Pers. — šupinovka svraskalá. Karsten pro některé odchylné znaky ji zařadil do zvláštního nového rodu Rozites. Proto nyní všeobecně se užívá pojmenování Rozites caperata Karst. — sluka svraskalá. Doporučuji ji houbařům jako dobrou a vydatnou houbu.

Pozn. red.: Sluka bude obsažena ve II. díle Smotlachova fot. Atlasu. Název „sluka" prof. Smotlacha dávno vysvětlil: Plodnice je v mládí i na dlouhé, válcovité noze kryta jemnou blankou, proto se dá snadno z mechu a humusu vytáhnout, jako z bahna zobák sluky, kterému se noha naší houby opravdu podobá.

V. Šípek

ch) **Pěstování, ochrana hub i přírody. Žampiony.**

Mg. Ph. A. Jaroš:

Pěstování hub.

Odhazuji na své zahrádce zbytky hub s úmyslem prozkoumati, která houba se dá pěstovat. Do nedávna pokusy se nedařily, jen Čirůvka dvoubarvá objevila se pojednou pod šeříkem a v trávě Bedla hranostajová. Před třemi roky byl jsem překvapen, když porůznu vyrostlo v zahrádce pět exemplářů Pečárky ovčí. Rok nato se počet kusů rozmnožil na dvacet, ale konstatoval jsem, že některé voněly, ale jiné zapáchaly fenolem; uvádím ještě, že v blízkých Borkách u Kolína nenašel jsem dosud nikdy P. zápašnou, kdežto v lese na stráni u nedalekých Štítar rostou hojně jen Pečárky zápašné. Pozn. red.: České názvy hub začínáme obyčejně malým písmenem.

Norbert Miniberger:

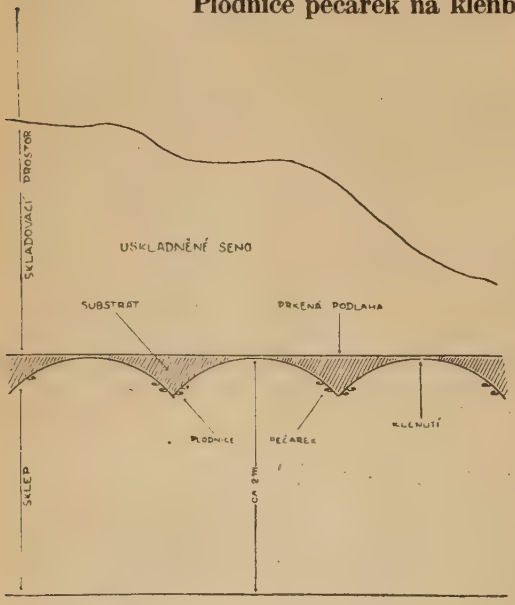
„Podzemní" nález žampionů.

Jednou jsem šel po asfaltované silnici v továrním objektu SVIT, a tu jsem v trávě hned vedle cesty viděl malou hromádku nadzvednuté země jako od krtka. Ježto vím, že podobné hromádky také někdy způsobují houby, tak jsem hromádku rozhrabal.

Nalezl jsem v ní celé klubko asi 17 žampionů, ovšem již přezrálých, které vznikly příliš hluboko pod zemí asi v hloubce 15 nebo 20 cm a **nemohly se prodrati na povrch.** Tlakem, který vyvíjely na své okolí, byly tyto houby všelijak zkroucené, propletené a zdeformované. Ježto již zahnívaly, tedy se k ničemu nehodily. Skoro v těchže místech našel jsem ještě jednou podobnou hromádku a v ní byly také žampiony. Tentokrát byly houby ještě v dobrém stavu. Byly sice také tlakem všelijak zdeformované a chtěl jsem vám je poslati na ukázku. Moje manželka ale rozhodla, že by se houby jistě cestou zkazily a proto raději je upotřebila v kuchyni.

Jar. Jeřábek:

Plodnice pečárek na klenbě sklepa.



Obr. 8 naznačuje skladiště sena, pod nímž ve sklepě na jeho klenbě rostly časem žampiony, jsouce tu přirozenou cestou na podivném místě (biotopu) vypěstovány. Zjistil, popsal, nakreslil a vysvětlil (viz článek) Jar. Jeřábek.

Jest ku podivu, jak někdy náhodné podmínky vytvoří dokonalé prostředí, ve kterém rostou pečárky a dokonce vytváří plodnice.

Důkazem toho byly prostory mezi oblouky klenutí a mezi dlahou skladištní prostory, kam napadaly úlomky sena a senné „strusky" štěrbinami v prkenné podlaze. Vlhko přijímal substrát ze sklípka, kde od podlahy

k obloukové klenbě bylo asi dvoumetrové rozpětí. Nad podlahou bylo nepřetržitě uskladněno seno, které pravděpodobně nebylo jen pouhou isolací, nýbrž dodávalo substrátu též potřebného tepla. A tak rostly pečárky z výtrusů, které ulpěly na propadaném senu, v substrátu, jenž byl časem vytvořen převážně ze sena, a plodnice vyskytovaly se na klenutém stropu sklípka, kam se prodraly mezerami (spárami) klenutí. V létech 1920 až 1936 docházel si pro ně i v zimním období pravidelně bývalý majitel, který pisateli tuto kuriositu vylíčil. (Jde o velkostatek č. 1 v obci Vysoká u Příbramě čili „Dvořákova" Vysoká.) Pro lepší srozumitelnost připojuji náčrtek.

Celý případ jest protikladem k péči, která se věnuje umělému pěstování pečárek. 2. IV. 1948.

Vilém Sokol:

O hlívě ústřičné.

Nyní v houbařské pětiletce je mou snahou sbírati houby nejen v běžné houbařské sezóně v létě a na podzim, kdy je hub na vybranou, ale také i v zimě a na jaře. I v zimě nám příroda poskytuje své dary, někdy v hojné míře; vyskytuje se penízovka aksamitonohá (Collybia velutipes).

Obr. 9. Hlíva ústřičná — Pleurotus ostreatus (L.) Je to výborná jedlá houba, kterou nalezl náš spolupracovník V. Hořínek ve své mykol. zahradě t. j. v parku u Benátek n. J. 12. II. 51 na starém javoru. Nakreslil člen uměl. odboru a referent ČMS V. Černý. Ve starých ročnících ČČsH nalezneme krásné její obrazy od Zd. Friče.

Sbírám i kržatku průsvitnou, avšak tato houbička nic nevydá oproti krásné šedomodré hlívě ústřičné (Pleurotus ostreatus). Krásný exemplář, trs, ve váze 4—5 kg objevoval se vždy v zimě ve vykotlaném kmenu lípy v Hradci Králové v Lipkách. Pomocí přistaveného sudu, nebo žebříčku

podařilo se mi dostati se ke kořisti. Odřezal jsem vždy několik exemplářů, z kterých jsem připravoval velmi chutný guláš celé rodině. Při poslední návštěvě svého naleziště byl jsem však nemile zklamán. Vykotlaný strom, dárce mých hub, padl za oběť sekyrám dřevorubců.

i) Život a příroda vůbec. Nižší houby. Houby a zvířata.

Jindřich Zahradník:

Zajímavý zjev.

Počátkem června letošního roku při hledání hub uviděl jsem nebývalou věc: při lesní cestě v borovém jehličí byl tmavomodrý, kovově lesklý, kulovitý živý kopeček asi z 50 chrobáků.

Nikdy jsem jich neviděl tolik tak hustě pohromadě a v takovém seskupení. Při rozhrnutí jich se něco zabělelo v jejich tmavé modři. Byl to již velmi ohlodaný bílý zbyťek třeně hřibu borového. Opodál byl velký hřib téhož druhu, již červivý a napadený také aspoň 20 chrobáky.

Všichni si zřejmě velmi pochutnávali a odhozeni vraceli se vytrvale ke zbytku hřibu. Chrobáka jako houbožrouta (mykofag) jsem dosud nepozoroval.

Letos je po lesních cestách nebývale mnoho chrobáků. Usedl jsem potom u lesní cesty k svačině a chrobáci se paprskovitě přibližovali, občas zastavovali, a jakoby žádostivě si mne prohlíželi. Nestačil jsem je vzhledem k jejich jiným méně estetickým zálibám odhazovat do uctivějšího odstupu, ale vraceli se po jistém váhání trpělivě zpět.

j) Mykologické události, zajímavosti atd.

B. Kašpar:

Otázka z houbařské výstavy v Praze na podzim 1950.

Čs. mykologická společnost, jako v dřívějších letech, tak i v září 1950, pořádala v technice výstavu hub, která byla prodloužena do 8. října 1950. V pondělí 16. října 1950 o 21.30 hod. bylo velmi zajímavé vysílání čs. rozhlasu „O houbách jedlých a jedovatých". Rozhovor s prof. Dr Smotlachou na houbařské výstavě, který tam — nepřipraven — odpovídal na velmi četné dotazy účastníků a účastnic o našich houbách jedlých i jedovatých. Předseda ČMS velmi pohotově odpovídal na četné otázky. Mimo jiné o nejjedovatějších houbách: much. zelené, bílé a zbělené, o závoj. olovové, o možných záměnách (na př. čirůvky zelánky, holubinky nazelenalé a pečárek s uvedenými houbami jedovatými, o pěstování hub, zvl. pečárek, o výživné hodnotě hub a o prospěšnosti pořádání houbařských výstav atd.). Předseda vzdělávacího odboru čs. rozhlasu Dr J. Kolář, který reportáž vysílal, položil houbařům při ukončení vysílání tuto otázku: Proč není možno hřiby pěstovati uměle na př. v bednách, nýbrž jen pod stromy? Na tuto otázku zaslal jsem tuto odpověď: Prof. Smotlacha, jehož jsem starým žákem, dělí vyšší houby na: 1. příživné, cizopasné (parasitické), 2. hniložijné či trouchobytné (saprofytické) a 3. spolužijící (symbiotické). Hřiby, jako houby symbiotické, nelze pěstovati v bednách, jako na př. hniložijné 2. stupně (saprofytické) pečárky luční (Psalliota campestris L.), ale jen pod jejich stromy proto, že hlavní podmínkou růstu hub hřibovitých a jiných vyšších hub je soužití (spolužití) či symbiosa těchto hub s určitými stromy. Podle výzkumů prof. Smotlachy vzniká na kořínčích určitých jehličnatých a listnatých stromů lesních vnější kořenohoubí (ektomykorhiza), kterou tam vytváří podhoubí vyšších hub. Pod akáty, javory, jasany a p., podle jeho výzkumů, vyšších hub nenajdeme. Za to pod většinou stromů našich lesů ano. Tak hřib obecný (Boletus edulis Bull.) má 3 druhy: a) hřib

smrkový (var. bulbosus Sch.), který roste hlavně ve smrčinách, b) hřib borový, borák (var. pinicola Vitt.), který roste především v borovinách a c) hřib dubový, dubák (ver. reticulatus Sch.), který roste v dubinách a bučinách. Křemenáč březový roste v březinách, křemenáč osikový pod osikami, kozák březový v březinách, kozák habrový pod habry, klouzek ob. v borovinách, klouzek sličný pod modřínv, kl. vejmutáček pod vejmutovkou a pod.

L. M. Růžička: Otázka čs. rozhlasu: **„PROČ NELZE HŘIBY PĚSTOVATI V BEDNÁCH?"**

Na otázku výše uvedenou (z 16. X. 1950) odpovědělo mnoho posluchačů čs. rozhlasu, z nichž mnoho je našich přímých i nepřímých spolupracovníků. S jeho svolením otiskujeme některé odpovědi.

1. Hřiby a hřibovité houby vůbec (až na hřib příživný), jsou vázány na stromy, s nimiž jsou ve velmi úzkém společenství — symbiose pomocí mykorhizy. Mykorhizou usnadňují si vzájemně spolužití. Proto by musely být do umělého prostředí umístěny stromy, případně umělé prostředí umístěno mezi stromy do země, a pak by se snad vytvořily plodnice těchto hub v umělém prostředí. Zatím se podařilo pěstovati v umělém prostředí hlavně houby trouchobytné (na př. pečárky). Jar. Jeřábek

2. Beze svého stromu nemůže hřib růst. Jest to t. zv. spolužití hub se stromy. Spolužití hub se stromy se děje prostřednictvím jemných vláken podhoubí. Podhoubí poskytuje stromu dusík a naopak strom dává houbě ochranu a vodu pro její růst. Tento základ umožňuje podmínky pro vytvoření plodnic hřibu, což uměle není možno s dobrým výsledkem uskutečnit. V. Nepokoj

3. Podhoubí hřibů žije v symbiose s kořínky některých lesních stromů. Nemá-li v bedně tyto kořínky, nemůže se vyvinouti. Pavel Chromý

4. Téměř každý druh hřibovitých hub potřebuje ke svému růstu určitý druh stromu, pod kterým roste. Tak na př. hřib obecný roste hlavně pod smrky, křemeňák březový pod břízami a pod. Nedá se hřib tudíž pěstovati v bedně jako žampiony (které ke svému růstu stromů nepotřebují), protože tam nemá ke svému růstu potřebný strom. Jiří Doruška

5. Hřib nemůže růst v bedně, protože hřib vyžaduje k svému růstu symbiosu s určitými stromy. Miluše Zvonečková

Příště přineseme další odpovědi.

Jos. Bílek:

Mohu se také něčím aspoň dodatečně pochlubit!

Pořádám od r. 1948 v nádražní budově stanice Ždírec v sezóně stálou výstavu hub. Z lepenky zhotovil jsem 10 krabiček velikosti asi 15×20 cm a umístil je vedle sebe v širokém okně, vedoucím na nástupiště. Od časného jara do podzimu vystavuji v nich houby, sbírané ve zdejších lesích. Postupně bylo vystaveno celkem přes 100 druhů hub. Houby jsem denně vyměňoval, obnovoval, aby byly stále čerstvé. Vystavil jsem podle možnosti vždy více podobných druhů najednou, aby vynikly rozdílné znaky, na příklad: třepenitku svazčitou a opěnku a třepenitku makovou i václavku, šupinovku kostrbatou a václavku, žlučník a kozák atd. Výstava budila velkou pozornost u cestujících, čekajících na vlak. U každého druhu umístil jsem lístek s pojmenováním houby, je-li jedlá či jedovatá, kdy, kde a pod jakými stromy roste. Hodně lidí se tím naučilo znáti houby zvláště muchomůrky, kterých se mnozí doposud tolik báli.

Houby pokrmem zvířat. Je možno též zužitkovat starší i podřadnější houby přikrmováním prasat a kachen, jak to již praktikují ve Svaté u Berouna. Fr. Helmer

Houby jako krmivo. Požádal jsem r. 1950 prof. Smotlachu, aby ze svých studií a výzkumů zdůvodnil upotřebení hub jakožto krmiva pro domácí zvířata. Ing. Bartoš

Trvalá naše výstava hub (odbočky) v Lounech ve výkladní skříni na Komenského náměstí těší se velikému zájmu pracujícího lidu. Pomáhá mi mnoho členů odbočky, zvláště s. J. Pudr a mimo to i s. Zd. Tyl.

Václav Šmolík

B. porphyrosporus u Val. Meziříčí. Sděluji, že mi 10. 8. 1950 přinesli dvě plodnice hřibu nachovýtrusého, který je u nás velmi vzácný. Dr Bayer jej nacházel po léta jen na jednom místě na Pískové u Val. Meziříčí. Tentokrát byl nalezen na jiném místě u vesničky Brňova.

Jos. Svoboda

Hřiby v listopadu. Dne 6. XI. přišla do Benešova stará žena, nesouc velký ranec, plný krásných hřibů, ač zde po celý týden sněží a časem i mrzne. Hřiby rozložila na ubrousek na sněhu, což poskytovalo nezvyklý pohled. Říkala, že její manžel nyní denně nosil aspoň 2 až 3 kg hřibů ze zasněženého lesa. Při listopadových lesních honech nacházívali honci v houštinách ještě hřiby, ale nikdy, pokud se pamatuji, za sněhu a takové povětrnosti, jako je letos. Přítel Schůt letos vystavoval houby ve škole v Jankově. Co neznal, určil jsem mu já, a co jsem bezpečně nepoznal, posílal jsem určit vám. Chceme výstavku na jaře opakovat.

J. Kohlmünzer

k) Nejdůl. houby (i kodexové a našich atlasů). Škola, dílna. Mládež. Poradna.

Zd. Frič:

Obhajoba čechratky podvinuté.

Před krátkým časem se rozšířila zpráva, že mykolog Julius Schäffer náhle zemřel po požití čechratek, které si připravil k večeři. Zpráva byla správná, pokud se týkala toho, že požil čechratky, ale příčina smrti byla jiná, ač se neodborníky tvrdí, že čechratky v tomto případě přivodily smrt. Na první pohled je to správné. Proč? Jsou snad čechratky jedovaté? Tvrdím, že nejsou, ba ani podezřelé. Jsou naprosto neškodné, bezvadně jedlé. Mykolog Schäffer by byl zemřel, i kdyby byl jedl třeba vybrané hřibky nebo velmi chutnou večeři masitou. Trpěl vážnou ledvinovou chorobou, která žádá přísnou dietní stravu, neměl jísti hlavně stravu masitou, protože maso obsahuje velké množství bílkovin, jichž choré ledviny nesnášejí. Bílkoviny obsahují také všechny houby, tudíž i čechratky, a k tomu ještě bílkoviny vázané. Proto jsou kterékoliv houby i pro zdravého stravou dosti těžko stravitelnou, zejména však pro osoby choré ledvinami. Následkem dostavivšího se záchvatu nastala smrt, která byla snad tím jen urychlena. I kdyby byl snědl hřiby, křemenáče, žampiony, telecí řízky, uzené maso a p., dopadlo by to stejně. Sváděti v tomto případě smrt na čechratky, prozrazuje velikou neznalost nejzákladnějších pravidel hygieny, nebo je tu úmysl ještě jiný.

Naproti tomu připomínám zde mně známé dva případy chorých, kdy čechratka se ukázala neškodnou, ba užitečnou. Pan H. G. měl operativně odejmuto 75% žaludku a počátek žaludkového zbytku byl připojen ke dvanácterníku, který tímto způsobem částečně plnil práci žaludku. V druhém případě to byla pí. M. F., 61letá, jíž byl odejmut vrátník s počáteční částí žaludku as z 25%. V obou případech to byla jistě vážná a těžká porucha zažívacího ústrojí a přece i po těchto operacích oba dva po 8 až 10 let jedli rádi různé druhy hub, mezi nimi i čechratky, aniž by byli pozorovali nějakých obtíží. Člen ČMS a jejího výboru, zemřelý Ing. Hulakovský, ředitel vodáren hl. m. Prahy, jedl rád čechratky (hlavně omáčku z nich) a vždy se těšil, až mu zřízenec vinohr. vodárny oznámí, že u zdi vodojemu už čechratky rostou. Já sám již po mnoho let čechratky rád sbírám a upravuji je dle toho, jaké najdu. Jsou-li ještě malé (mladé) tak do 3 cm, nakládám je jako ryzce do octa, větších použiji na omáčku nebo do jiných hub sušených. Jsou-li zvlášť velké, pak je osmažím jako kotletu.

Kdyby byly čechratky závadné nebo dokonce jedovaté, nebyl bych tu dnes mezi vámi; je mi téměř 80 let a sbírám je již, od kdy je ČMS úsilně propaguje. Nemyslete si však, že jsem já sám nějak zvlášť odolný, vždyť i moje dcera, je jí paní Raabová, která mne na mých vycházkách v lesích doprovází a sebere každou tak zv. prašivku, kterou ji doporučím. Ta také sbírá

čechratku podvinutou. Zvlášť r. 1950 jsme měli vydatný sběr, kdy jsme ve vysokém smrkovém lese našli nevídané množství malých pěkných čechratek, které jakoby se na nás smály a volaly. Ovšem, že jsem bez úmyslu také pí. R. poplašil, když jsem se jí později zeptal, zda již ty čechratky v octě jedli. Zarazila se a řekla, že dosud ne a že jich dala také trochu své sousedce. I uklidnil jsem ji, že jsem jen chtěl vědět, jak jí chutnaly. Šla se tedy zeptat sousedky. Ta si je velmi chválila, jak byly dobré.

To jest můj důkaz o nejedovatosti čechratek a obhajoba houby, kterou naše společnost v pětiletce propaguje. Mohu s dobrým svědomím nejen čechratku podvinutou, ale i čechr. černohuňatou, ovšem mladou, k požívání doporučit, pouze upozorňuji, že čechr. černohuňatá je nakyslé chuti a že tedy při úpravě se musí na to brátí zřetel.

Pozn. red.: Mykolog Zd. Frič, byl před 30ti léty členem výboru Čs. myk. spol. a má již v prvních ročnících ČČsH zajímavé statě a pěkné obrazy. Houška

JUDr Ladislav Hanuš:

Čechratka podvinutá v zahradě.

Navazuji na článeček V. Vl. Maška na str. 145 ročníku 1950. Psal tam, že už několik roků mu roste v zahradě v Poděbradech čechratka podvinutá (P. involutus Batsch). Mohu mu potvrdit, že něco podobného jsem zažil za okupace v Libochovicích nad Ohří, kde jsem bydlel ve vilové čtvrti, kde jsou pěkné zahrádky a kde jsem teprve měl příležitost poznati „osobně" čechratku, kterou jsem sice znal trochu již po léta a nikdy jsem ji nesbíral, poněvadž jsem ji dobře neznal. Neznám-li nějakou houbu dobře, pak ji nechávám stát, nikdy jsem žádné houby nerozkopal ani nepošlapal! Jsou okrasou našich lesů a také si myslím, že snad někomu jinému, lepšímu houbaři, než jsem já, mohou přijít také vhod. Tedy v těch Libochovicích jednou v létě upoutaly mou pozornost tyto houby, které vyrostly v zahradě v pěkném trávníku. Podle atlasu jsem si určil tuto zahradní houbu jako čechratku, začal jsem ji sbírat nejen v zahradě, ale i v lesích u Libochovic a dal si ji připravit jednak do polévky, ale také jako výbornou pochoutku s míchanými vejci. Zjistil jsem, že čechratka podvinutá je houba příjemné vůně a docela chutná. Nikdy jsem po požití jich necítil ani nejmenších potíží, takže mohu s jistotou vyloučit jakékoliv známky nějaké jedovatosti této houby. Sbírám tuto houbu dodnes a přivzal jsem k tomu i čechratku černohuňatou, rostoucí v našich borových lesích, která v mládí se velmi podobá hřibu hnědému, takže bývá s touto houbou zaměňována a pak rozzlobeným „houbařem" rozkopána, což ovšem pravý houbař a milovník lesa nečiní. Ta ovšem není tak chutná, jako čechratka podvinutá.

J. Zajíček:

Zvláštní srostlice syrovinky.

První syrovinka (Lactarius volemus), oblíbená houba mé rodiny, přišla mi do ruky 4. VII. 1950, když jsem se pídil po houbách v okolí Lašovic u Orlíka. Ve vysoké borovině na okraji cesty jsem nalezl čtyři zvláštním způsobem srostlé plodnice syrovinky. Největší plodnice, dosahující výšky 4,5 cm, s kloboukem o průměru téže délky, srůstala v zemi na spodu třeně s menší plodnicí, která byla kloboukem spojena s třetí plodnicí, vyzdviženou ze země a nesoucí na spodu třeně čtvrtou plodnici. Plodnice nositelka se opozdila zřejmě v růstu, jakoby postoupila svou životní sílu oběma nadzemním plodnicím, obětujíc se tak pro tato „siamská dvojčata". Kromě řečené čtyřnásobné srostlice jsem sbíral ještě dvojici syrovinek, srostlých třeněm i kloboukem, při čemž větší o výšce 4 cm pohlcovala téměř plodnici menší, jen zčásti zřetelnou. Syrovinky se vyskytly na stejném nalezišti, jako v dřívějších letech, přece však jsem byl překvapen jejich předčasným výskytem. Oba nálezy jsem zaslal Mykol. ústavu Dr Smotlachy spolu se skupinou choroše žemličky, nalezenou ve smrčině. Pro radost praktického houbaře rostly již na vlhkých místech lišky, třeba dosud jednotlivě.

1) **Chvála hub. Mykologové. Literatura. Věda, umění, sport a oddech. Dějiny, oslavy.**

Naši mykologové.

Obr. 12.—15. přináší snímky našich spolupracovníků, vzatých z velikého pracovního kolektivu ČMS a MČ. Chystáme časem ročenku, kde naše mykology uvedeme i s jejich obrazy. V čele je pl. v. v. Jan Spálený, jehož obrazy znáte z výstav a články z časopisu. Následuje stářím organisátor brněnské odbočky Ing. Jaroslav Fejlek, pak náš referent Josef Veselý z Chlumce n. C. a konečně náš pilný a úspěšný výzkumník Josef Francl z Jenečku, kde vede odbočku ČMS a má svou myk. zahradu. Žádáme všechny členy ČMS a čtenáře MYK. SBORNÍKU, aby nám poslali dotazník II. se svou fotografií. Kdo můžeš, připoj článek, zprávu nebo fotografie hub. Aspoň stručnou zprávu může poslati každý. Redakce Mykol. sborníku a Ročenky

Zd. Fišer:

Názvy hub a rčení o houbách na kladském pomezí.

Všimněme si jen hub, které se obecně sbírají, nebo mají zvláštnější lidová pojmenování: Nejvíce se cení hřiby pravé; jednotlivé jejich druhy (hřib smrkový, borový atd.) se nerozlišují, nazývají se prostě hřiby. Jim hned po bok se druží křemeňák čili červeňák. Následují lišky, kozák, hřib hnědý, zvaný podhřib nebo podříbek, a strakoš, zvaný podborovinka, doubenka nebo doupník oblíbený pro svou žlutou barvu do kysela. Za nejlepší do kysela se však považují modráky, koloděj a kovář. „Prvotřídní" houbaři se spokojují těmito druhy, „skromnější" sbírají ještě babky (hřib žlutomasý, kozí pysk), z podmásníků (všechny klouzky a loupáky) hlavně klouzek sličný, méně se sbírají holoubky, rejsky (ryzce), václavky, růžovky, žampiony (ovčí), smrže a špičky (travní). Zvláštní název mají ještě hřib peprný a žlučník, oba zvány štípák nebo žídák, hřib nachovýtrusý, zvaný kominíček, krásnorůžek slizký, zvaný kuřátka, a pýchavka, zvaná čertovo lejno. (Opět doklad, že některé houby lid spojuje se jménem čert — výtrusový prášek pýchavek prý škodí očím!)

Zajímavá jsou rčení „Prokop hřiba okop" a „Svatý Prokop rozsívá houby", zachycující začátek hojnějšího výskytu sbíraných hub. (Sv. Prokopa je 4. VII.) Děti, aby našly houby, říkají: „Hřibe, hřibe, hříbečku, ukaž mi svou zlatou hlavičku!" A při nálezu prvního křemeňáka je nutno vzkřiknout „Zaplať Pánbůh, už mám červeňáka!" — jinak by měl houbař smůlu a sotva by ještě co našel.

(Upravený, opravený a vlastním vyptáváním doplněný článek „Z lidového rostlinopisu na kladském pomezí. Rostliny tajnosnubné: Houby" od Jos. Šulce v regionálním časopise „Od kladského pomezí" roč. 1924, str. 132—3.)

Mochomůrka místo muchomůrka píší někteří naši spolupracovníci (na př. Ing. Dr Keil, Ing. Šafr). To je ovšem název lidový, místní, kterého se písemně nepoužívá. Za redakci: Ing. Brunhofer

Milada Dvořáková:

Zimní růst hlívy v trsu o 40 plodnicích.

(Z dopisu myk. ústavu 12. II. 1950.)

V příloze posílám fotografické snímky trsu hlívy jilmové pro Váš archiv a ku případnému uveřejnění. Trs hlívy rostl na jilmovém pařezu, v dřevěné kolně pana Fr. Hovorky v Braníku, kam zatékalo střechou. Objeven před vánocemi 1949, pokračoval v růstu chráněn uskladněnými hoblovačkami a poleny. Fotografován 8. II. 1950. Na spodu pařezu s druhé strany vyrůstala pod poleny jedna velká plodnice hlívy jilmové s kloboukem excentrickým a vřetenovitě zakrouceným třeněm. Podotknouti dlužno, že během r. 1950 se na onom pařezu žádná plodnice již nevyskytla, poněvadž střecha nad ním byla spravena, kdežto v létě předešlého roku bylo jich podle sdělení P. Hovorky tolik, že je dal vyvézti na kolečku. (Viz obr. 10.)

Hlíva ve sklepě.

V zimě roku 1949/50 měli jsme na hlívu jilmovou štěstí (to se opakovalo i v zimě r. 1950/51). Byla nám několikráte poslána do poradny ČMS a přinesena na pondělní přednášky ústředí a úterní schůze vinohradské odbočky. Několik krásných, velkých trsů bylo doneseno ze sklepa restaurace u Montágů; vedoucí Fr. Peterka, je náš dlouholetý spolupracovník a dobrý mykolog, jemuž takto vyrostly houby doma mezi sudy ve sklepě. (Viz obr. 17.)

Smotlacha

Dr J. Štěpánek:

Za starých časů.

Našel jsem náhodou mezi svými starými knihami „Návod pro sbírání hub", vydaný ministerstvem osvěty a vyučování r. 1916 ve Vídni. Tam je několik zajímavostí, které vypíši.

Předně tam je psáno, „že z hub lze nejen upraviti chutné a dosti výživné pokrmy, nýbrž že poskytují zcela upotřebitelné krmivo pro dobytek," t. j. ovce, prasata a červy pro slepice a hnojivo. Za druhé hub nelze déle než 24 hodiny uchovati, aby se nezkazily a zkažených hub nelze požívati. Sušiti se mají rychle.

Houby jsou děleny podle toho, lze-li rozeznati klobouk od třeně či ne. V prvním případě jsou to: korálové houby (n. p. kuřátka), buchatky (n. p. pýchavka), lanýže. V druhém případě smržovité, lošákovité, chorošovité, hřibovité, bedlovité. Mezi jedovaté jsou počítány: hřib krvavý (B. satanas), katmanka (A. phalloides), muchomůrka obecná (A. Muscusin), ryzec kravský, třepenitka svazčitá = čirůvka sírožlutá (Hypholoma fasciculave), vrhavka.

Dále jsou v knížce uvedeny rozeznávací známky hub, jež lze snadno zaměniti: Žampion — katmanka; ryzec pravý — ryzec kravský čili ovčí; syrovinka — ryzec kravský; václavka — třepenitka svazčitá, která je tu nazývána čirůvkou sírožlutou. Kuřátka jsou zvána kyjanky.

Plísní houby pro zvířata doporučuje se dříve svařiti a vodu vylíti do rybníků. Sušenými houbami lze krmiti i hovězí dobytek, koně a kozy (nikoli však dojnice), a nosnou drůbež. Houby hodí se i pro krmení ryb (svaří se a rozsekají). Výživnost čerstvých hub prý se rovná výživnosti řepy, sušených skoro výživnosti luštěnin.

Brožura o 10 stránkách dokazuje, jak málo proti dnešku byly tenkrát houby prozkoumány. Naproti tomu o houbách jako píci a hnojivu dnes není mnoho výzkumů.

m) **Cizí literatura. Houby v cizině.**

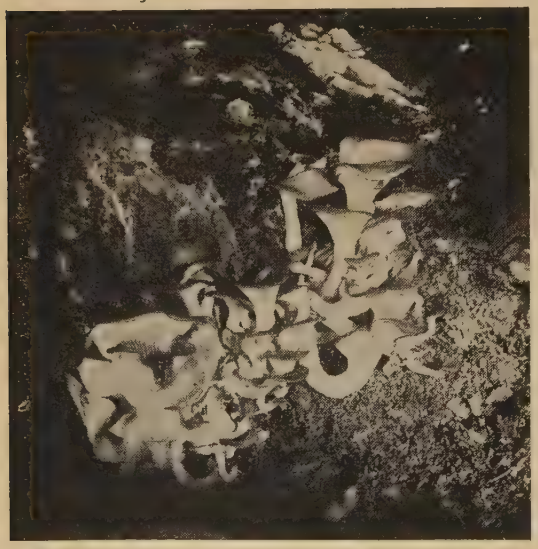
Jaroslav Vína:

O houbách v SSSR.

Sur les champignons en U. R. S. S.

Svaz sovětských socialistických republik (SSSR) je obrovská země, prostírající se na ploše přes 21 milionů km². Lesů má SSSR v ohromné rozloze 610 milionů ha. Nemám po ruce statistiku, kolik se tam nasbírá hub, ale myslím, že v úrodném roce, jako byl na př. u nás v r. 1948, musí jich tam býti ohromné množství.

Sovětští občané dovedou velmi dobře a odborně houby sbírat, uskladnit je a připravovat zásoby na zimu. Houby tam suší, nakládají do soli a marinují. Z hub dělají polévky, omáčky, nádivku do „pirožků" (pečivo, podobné buchtám), připravují též samostatná hubná jídla a p.



Obr. 10. Hlíva jilmová, Pleurotus ulmarius Bull. fotografovaná 8. II. 1950. Rostla v kolně p. Hovorky v Braníku od roku 1949, dokud střecha kolny byla poškozená a voda tam zatékala. R. 1951 již tam neroste, střecha kolny je spravena. Viz článek. Ing. Smotlacha

Pije se tam též často národní nápoj tak zv. „vodka" (lahodný alkoholický nápoj, as 40 stupňový, připravený ze žita). Ta pije se z „rjumky" (malý kalíšek) a ihned se musí něčím ostrým zajísti. Zde jsou marinované houby, kromě jiných zákusků — patrně svou bílkovinou — nejvhodnějším soustem. O masopustě pak jsou houby nepostradatelnou součástí postních jídel. V kuchařské knize je popis mnoha jídel s houbami, připravených na mnoho rozmanitých způsobů, u nás neznámých.

Vraceje se na chvíli k „vodce", vzpomínám si, jak na jednom našem pražském veletrhu stáli četní návštěvníci vytrvale v dlouhých řadách, aby si mohli koupit lahvičku této lihoviny, dovezené z SSSR. Myslím, že tito labužníci si přišli na své. A tak jako navázali styk se SSSR instituce

obchodní, kulturní, tělovýchovné a j., je jistě na čase, aby i Ústřední spolek čs. houbařů navázal styk s houbaři sovětskými ke společnému prospěchu.

Pozn. red. Čs. mykol. společnost a Mykol. sborník styky s SSSR již dávno zahájily. O marinovaných (kvašených) houbách psali jsme v ČČSH již mnohokrát. Psal jsem o nich i ve vém Atlase (1945) v Rudém právu (1949). Sm.

Naši mrtví.

Bohužel, že umírají nám stále naši starší spolupracovníci, mykologové z těch, kteří s ČMS a MÚ jdou již 20, 30 i 40 let. Vzpomeňme jen odborné učitelky Ant. Fremlové (Starý Plzenec), prof. Josefa Kojana (Telč), odb. učit. Karla Kudrny (Chrudim), řed. měšť. školy Karla Málka (Praha), řed. škol Václava Sládečka (Mladá Boleslav), Ing. Josefa Urbana (Praha) atd.

Nemáme tentokrát místa pro jejich životopisy. Podrobnější zprávu přineseme příště. Ze starší doby máme po ruce obraz našeho spolupracovníka K. Kudrny, takže jej můžeme otisknouti. Redakce

Obr. 16. Náš vynikající spolupracovník mykolog — Karel Kudrna, který se, dík své stálé činnosti, dožil téměř 90ti let (* 26. X. 1861, † 16. XII. 1950.) Byl odborným učitelem v Chrudimi. Od mládí studoval přírodu a přitom i houby, kde věnoval se holubinkám. Byl několikráte v Praze na výstavách hub (r. 1912—1913) a v Hradci Králové, kde poznal i holubinku, která mi nešla určiti. Tu pojmenoval holubinka slizká - R. viscida Kudrna (viz ČČsH) Sm.

o) Organisace. Redakce.

Organisace odboček ČMS děje se za účelem poznání a výsběru hub a rozšíření jejich znalosti v ČSR a jest plánem houbařské pětiletky ČSR. Referenti a předsedové (členové předsednictva) odboček ČMS, uvědomte všechny známé houbaře v místě a zapište je do odbočky (adresář pošlete pak ústředí do Prahy). Ve velkých (tichých) odbočkách sdělili jsme referentům, členům výboru a předsednictva odboček v dopise i jména předsedů a členů předsednictva odboček (někde jsou omylem napsána jména bez bližších adres a bez

poznámky, že tu jde o členství předsednictva — to si jistě všichni domyslili). K organisaci odbočky je nutné, aby se všichni místní referenti (členové výboru a předsednictev) dorozuměli s předsedou, a kde není, tam si všichni členové předsednictva (jsou 2—4—5) předsedu a jednatele zvolte. Referenti (každý) napište po přečtení této zprávy laskavě ČMS (Praha III, Karmelitská 14), všechno důležité stran odbočky, již budujete a jejíž jste součástí a ptejte se. Na jaře zařiďte si poradny, výstavky a p. sami i po dohodě s ostatními pracovníky v místě. Odbočky pomohou vysbírat jedlé houby, které dnes hnijí ještě bez užitku.

Výbor ČMS

Obr. 17. Hlíva jilmová, nalezená ve sklepě restaurace u Montágů v Praze III, v r. 1950 u našeho spolupracovníka Tomáše Peterky. Kreslil Ing. M. Smotlacha.

Redakce Myk. sbor. ČČsH žádá všechny spolupracovníky i z min. ročníků, aby jí poslali své články co možno nejdříve. Prof. Smotlacha sestavuje nový sešit s red. kruhem již za týden po rozeslání tohoto sešitu.

Houška, Šípek

Na příště jsme určili autory: Juránka, Plachého, Běhounka, Smotlachu, Soukupa, Dr Štěpánka a j. Je málo místa.

Dotazník (č. II) ČMS, kdož z referentů jste nedostali, si vyžádejte. Kdo jsi jej dostal, vyplň jej a odešli ČMS spolu se zprávou o své činnosti. Zvlášť je v něm důležitá organisace odborů a mykol. zahrad. Každý referent ČMS (i Pražan a Brňan) měj svou mykol. zahradu a každý pracuj ve více odborech. Každý referent odbočky starej se o místní myk. zahradu odbočky, která budiž pokud možno společná všem.

Výbor ČMS

h) Názvosloví a lidová jména hub, pranostiky. Odborné názvy při popisu a rozboru hub.

ch) Růst a pěstování hub a přírody vůbec. Pozorování. Pokusy. Houby pěstování schopné. Žampiony. Ochrana hub i přírody (lesa, louky atd.). Odbor pěstitelský a ochranný.

i) Houby nižší. Bakterie. Nemoci z hub. Nauka o životě. Hubní epifyti. Biologie člověka, rostlin i zvířat. Člověk, zvíře a houby. Biologickou stravou člověka jsou i houby. Houby jako krmivo.

j) Mykologické události a zajímavosti. Výstavy, přednášky, vycházky, referáty a zprávy. Hlášení, dotazy, upozornění, opravy a propagace.

k) Škola, dílna, továrna. Houby, které by měl každý znát. Houby kodexové a našich atlasů. Ze školy a dílny, pro školu a dílnu. Houby a mládež. Určování hub. Sběr ve škole a se školou. Houbařské kroužky ve školách a dílnách (továrnách) a pod.

l) Chvála hub jakožto podnětu vědy, umění, sportu, rekreace (oddech) i povolání. Jejich krása, cena a celková hodnota. Mykologická věda. Literatura. Kritika. Poznámky ke článkům. Analysy. Referáty. Vzpomínky. Veselosti. Dějiny. Mykologové. Oslavy. Spolupráce. Historie houbařství. Omyly. Výňatky.

m) Cizí literatura. Houby v cizině. Země lidové demokracie. SSSR.

n) In memoriam. Články a obrazy zesnulých spolupracovníků.

o) Zprávy, organisace a redakce. (Činnost ČMS, ČČSH, MŮ, Pětiletky atd.).

Obálka obsahuje aktuální zprávy, důležitá organisační a jiná sdělení. Někdy i články, když není v sešitě na ně místa. Za redakci: Smotlacha.

Stálou výstavku hub zřídil pro I. střední školu na Smíchově člen žákovského oddílu ČMS Jiří Skopec s odb. učit. Koldou. Houby jim určí bezplatná ústřední poradna ČMS. Všechny školy měly by v tomto směru následovat.

Všichni pražští houbaři se sejdou na sezení ČMS ve čtvrtek 5. dubna 1951. Všichni pražští čtenáři a odběratelé našeho časopisu, přijdou na náš II. letošní **přednáškový večer,** který se koná ve čtvrtek 5. dubna 1951 o 19. hod. v hlavní budově techniky v Praze II, Karlovo nám. 13 v Zengerově přednáškové síni. Nikdo nebude scházet na tomto srazu houbařů. Zde sejdou se i všichni naši referenti z Velké Prahy a všichni členové z pražského okolí. I venkovské zveme. Každý přiveďte své známé.

Pondělní přednášky ČMS (Praha II, Karlovo nám. 17, II. posch. o 19. hod.) jsou zároveň členskými schůzemi ČMS, schůzemi výborů odboček, referentů atd. Úkolem těchto přednášek je výchova znalců hub. V dubnu a květnu probíráme houby jarní, jak jsou donášeny, a houby hřibovité a lupenaté.

Redakce Myk. sborníku žádá všechny své spolupracovníky o články, zprávy, nálezy, návrhy atd. Někteří z mladých i starých přispěli nám cennými výzkumy (objevili na př. nové druhy a odrůdy hub u nás, nový způsob konservace hub, nové chutné houby jedlé. Ze starých pracovníků na př. Kudrna pražil již před 40 lety ve třech formách houby prosté, se solí i s cukrem, nazývaje to zásmahou. Mykol. Stejskal sušil před 30 lety houby tak, až se upražily (zvláště také nohy hub na př. václavek) a rozmílal je na prášek. Tento způsob konservace hub pak u nás zevšeobecněl. V dnešním čísle máme pěkný postřeh řed. Zahradníka, který našel hejno chrobáků na jedné z našich nejchutnějších hub, na hřibu borovém. I to má svou hodnotu vědeckou.

Vědecký odbor ČMS má na 100 členů. Členství v tomto oboru může si získati každý pilnou, vědeckou (výzkumnou, studijní) prací, novými nálezy, návrhy a p. v mykologii základní i užité (praktické).

Samostatné houbařské poradny zřídili (i třebas dočasné), na naše vyzvání naši spolupracovníci v Praze i všude v houbařských centrech. ČMS, MŮ a redakce Mykologického sborníku žádají, aby 1. všichni ti, kteří v r. 1950 houby určovali, co nejdříve to oznámili redakci našeho časopisu Praha III, Karmelitská 14, 2. aby i všichni naši pokročilejší houbaři takovéto poradny pro veřejnost, podniky a na školách zřídili. Chceme, aby na př. v Praze byla zřízena houbařská poradna v každé její části. Také každá odbočka ČMS měj svou poradnu. Výbor ČMS.

Valné hromady našich odboček. Vinohradská odbočka ČMS konala svou valnou hromadu dne 13. února 1951 a zvolila si nový výbor. Jednatel V. Novák zhodnotil plodnou práci odbočky v minulém roce. Odbočka se připravuje na ještě intensivnější činnost v tomto roce. Přednášky koná každé úterý na Vinohradech (roh Slezské a Blanické ul.), restaurace „U Jizbů", komun. p. I venkovské odbočky konaly své valné nebo výroční schůze, v nichž byla přehlédnuta a zhodnocena práce za uplynulý rok 1950. Jmenujeme některé velmi agilní odbočky ČMS: Jablonné n. Orl., Hradec Kr., Námestovo, atd.

Každý pošli předplatné! Každý získej odběratele!

Velká většina odběratelů našeho listu správně předplatila ročník 1951. (XXVIII.) Děkujeme. Kdo nepředplatil, pošli dodatečně Kčs 85,— a členský příspěvek na r. 1951 (je většinou zaplacen). Mnozí místo 25,— Kčs, což jest nejmenší roční příspěvek (stačí sotva na korespondenci), poslali 50,—, 100,— až 200,— Kčs. Všem děkujeme. Kdo ještě dluhuješ, pošli alespoň ročních Kčs 25,— + 5,—. Jistý počet odběratelů není dosud členem řádným (jen odběratelským). Stalo se to omylem při zápise a objednávce. Těm stačí, když pošlou dodatečně příspěvek za rok 25 a zápis. 10,— Kčs). Někteří členové, jinak velmi činní, neodebírají ČČSH, což je pochopitelno u ředitelů, učitelů a profesorů škol, kde časopis je odebírán a u členů rodinných, kterých je dnes velmi mnoho. Jinak je pro členy ČMS odběr časopisu naprosto nutný: a) je důležitým informátorem, b) naučí je znát postupně houby. Členové, kteří ještě nejste odběrateli, přihlaste se ihned. (Pošlete Kčs 75,—.)

Lékařský odbor ČMS byl založen r. 1944 (viz Atlas hub, díl I., vyd. I.). Dnes čítá na 20 členů.

Vycházky do lesů pražského okolí i vycházky jednotlivých odboček mimopražských se připravují. Odbočky, stanovte si program a vedoucí! V Praze se informujte telefonicky (454-18) nebo na pondělní přednášce.

Pražské houbaře, kteří mají volný čas, prosí Čs. myk. společnost o pomoc při pracích v úřadovně. Dopoledne i odpoledne od pondělí do čtvrtka. Praha III, Karmelitská 14.

Staré ročníky ČČSH (Mykol. sborníku) jsou učebnicí mykologie. Obsahují úhrnem sta, ba tisíce článků, zpráv a obrázků, které snadno a lehce naučí každého znát houby. Každý začátečník opatří si aspoň čtyři poslední ročníky (dokud jsou!), t. j. ročníky XXIII.—XXVI. Jsou nevázané po 75 Kčs. Také něco málo starších jsme získali. Hlaste se o ně ihned, neboť záhy budou úplně rozprodány.

Všichni dosavadní spolupracovníci ČČSH i noví pošlete své články a zprávy! Potřebujeme pro ČČSH, Atlas a Ročenku. Pošlete co nejdříve!

ČMS, MVÚ a ČČSH děkují všem odběratelům a čtenářům našeho listu, kteří jim sjednali nové členy a odběratele.

Jubilejní (30 let) a řádná valná hromada ČMS konala se za veliké účasti členstva a hostí (i úředních) dne 1. března 1951 v Zengerově posluchárně techniky v Praze II, Karlovo nám. 13. Po holdu p. presidentovi, vládě a vzpomínce na zemřelé členy zmínil se předseda Dr. Smotlacha stručně o dějinách a práci ČMS za 30 let. Jednatel prof. Brunhofer podal zprávu o činnosti za minulý rok. (Přehledná zpráva rozmnožena.) Pokl. Ing. Kubík zprávu pokladní. Po udělení absolutoria výboru ČMS provedeny jednomyslně doplňovací volby, po nichž užší výbor ČMS sestaven takto: Předsednictvo: Smotlacha, Nedvěd, Brunhofer, Kubík (pokl.), Růžička (ideový ref.). Další výbor: Vávra, Houška, Dvořáková, Novák. Náhradníci: Šípek, Fišer, Odvárka. Revisoři: Protiva, Krt. Oznámen a schválen i širší výbor poradní či správní (kooptovaný, vědecký, redakční, čestný, správní atd.), který pomáhá výboru užšímu a zastupuje veškerou činnost v odbočkách, odborech, v MÚ, v Mykol. sborníku a v houb. pětiletce a dělí se na část pražskou a mimopražskou. V úvodu a na zakončení valné hromady uspořádán byl odborný přednáškový večer ČMS.

Sezení (I. přednáškový večer r. 1951) při valné hromadě ČMS 1. III. 1951 bylo velmi zdařilé. Byly tu předneseny cenné přednášky. Ing. Alb. Urban mluvil o **nejmenších houbách,** Zd. Fišer o **houbách, které v 18. století byly u nás pokládány za jedovaté** a nalezl k tomu zajímavý literární doklad z 18. stol. Na to mluvil Ed. Borovský o **houbaření slovem** a R. Kovanda, o tom, **jaké houby sbírali Pražané před 50 lety.** Příští přednáškový večer koná se ve čtvrtek 5. dubna t. r. v tutéž hodinu a tamže. Účast na něm je pro Pražany-houbaře a zvl. pro referenty ČMS žádoucí.

Za výbor ČMS: Prof. Brunhofer, Dr Vávra

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 454-18. Vedením redakce pověřen: Dr F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 05, Praha II, Soukupovo náměstí 21. — Povoleno MIO 26.582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. — Za články si odborné odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. — Předplatné předem 75 Kčs, později 85 Kčs, do ciziny 150 Kčs. Jednotlivá čísla 11 Kčs, dvojčíslo 21 Kčs, trojčíslo 30 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu v ročníku). Číslo 1.—3. (sešit 1.) vyšlo 2. dubna 1951.